

# Brugs- og monteringsanvisning Dampovn med ovnfunktion




**Læs venligst** denne brugs- og monteringsanvisning inden opstilling, installation og ibrugtagning. Herved beskyttes personer, og skader på produktet undgås.

# Indhold

---

<b>Råd om sikkerhed og advarsler</b> .....	<b>7</b>
<b>Miljøbeskyttelse</b> .....	<b>15</b>
<b>Oversigt</b> .....	<b>16</b>
Dampovn med ovnfunktion.....	16
Typeskilt.....	18
Medfølgende tilbehør.....	18
<b>Betjeningslementer</b> .....	<b>19</b>
Tænd/sluk-tast.....	20
Display.....	20
Sensortaster.....	20
Symboler.....	22
<b>Betjeningsmåde</b> .....	<b>23</b>
Valg af menupunkt.....	23
Indstilling ændres i en valglister.....	23
Indstilling ændres med bjælker.....	23
Opvarmningsform eller funktion vælges.....	23
Indkodning af tal.....	24
Bogstaver indkodes.....	24
MobileStart aktiveres.....	24
<b>Funktionsbeskrivelse</b> .....	<b>25</b>
Betjeningspanel.....	25
Vandbeholder.....	25
Kondensvandbeholder.....	25
Temperatur.....	25
Fugtighed.....	25
Tilberedningstid.....	26
Lyde.....	26
Opvarmningsfase.....	26
Tilberedningsfase.....	26
Dampproduktion.....	26
Ovnlys.....	26
<b>Første ibrugtagning</b> .....	<b>27</b>
Miele@home.....	27
Grundindstillinger.....	28
Første rengøring af dampovnen med ovnfunktion.....	29
Kogetemperatur tilpasses.....	30
Dampovnen med ovnfunktion opvarmes.....	30
<b>Indstillinger</b> .....	<b>31</b>
Oversigt over indstillinger.....	31
Menuen Indstillinger kaldes frem.....	33

Sprog 	33
Klokkeslæt	33
Dato	34
Lys	34
Display	34
Lydstyrke	35
Enheder	35
Varmholdning	36
Dampproduktion	36
Temperaturforslag	36
Booster	36
Vandhårdhed	37
Automatisk skylning	39
Sikkerhed	39
Miele@home	40
Scan & Connect udføres	40
Fjernstyring	41
MobileStart aktiveres	41
RemoteUpdate	41
Softwareversion	42
Forhandler	42
Standardindstillinger	42
Driftstimer	42
<b>Minutur</b>	<b>43</b>
<b>Hoved- og undermenuer</b>	<b>44</b>
<b>Energispareråd</b>	<b>46</b>
<b>Betjening</b>	<b>47</b>
Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces	48
Temperatur ændres	48
Fugtighed ændres	48
Tilberedningstider indstilles	49
Indstillede tilberedningstider ændres	50
Indstillede tilberedningstider slettes	50
Tilberedningsprocessen afbrydes	50
Tilberedningsprocessen afbrydes	51
Ovnrummet forvarmes	51
Booster	52
Forvarmning	52
Crisp function	53
Dampskud udløses	53

# Indhold

---

<b>Værd at vide og vigtige informationer</b> .....	<b>54</b>
Fordele ved tilberedning med damp .....	54
Tilberedningsservice .....	54
Ribbe .....	54
Dybfrostvarer .....	55
Temperatur .....	55
Tilberedningstid .....	55
Tilberedning med væsker .....	55
Egne opskrifter - Dampprogram.....	55
Bradepande og kombirist .....	55
<b>Dampprogram</b> .....	<b>56</b>
ECO-dampprogram.....	56
Anvisninger om tilberedningsskemaerne .....	56
Grøntsager.....	57
Fisk .....	60
Kød.....	63
Ris .....	65
Kerner .....	66
Nudler/pasta .....	67
Knödel .....	68
Bælgfrugter, tørrede .....	69
Æg.....	71
Frugt .....	72
Pølser .....	72
Krebsdyr.....	73
Muslinger.....	74
Tilberedning af en menu - manuelt .....	75
<b>Sous-vide</b> .....	<b>76</b>
<b>Flere anvendelser</b> .....	<b>83</b>
Opvarmning.....	83
Optøning .....	85
Mix & Match .....	88
Tilberedning af en menu – automatisk .....	96
Henkogning .....	97
Kager henkoges.....	99
Tørring .....	100
Sabbat-program og Yom-Tov anvendes .....	101
Saftpresning .....	103
Blanchering.....	104
Desinficering af service .....	104
Opvarmning af service .....	105
Varmholdning.....	105

Hævning af gærdej .....	106
Opvarmning af fugtige klude .....	106
Smeltning af husblas .....	106
Smeltning af honning .....	107
Smeltning af chokolade .....	107
Smeltning af spæk .....	108
Dampning af løg .....	108
Konservering af æbler .....	108
Tilberedning af æggestand .....	108
Fremstilling af marmelade .....	109
Flåning .....	109
Fremstilling af yoghurt .....	110
<b>Automatikprogrammer .....</b>	<b>111</b>
Kategorier .....	111
Anvendelse af automatikprogrammer .....	111
Anvisninger om anvendelse .....	111
<b>Egne programmer .....</b>	<b>112</b>
<b>Bagning .....</b>	<b>115</b>
Råd om bagning .....	115
Tips til bagning .....	116
Anvisninger om opvarmningsformer .....	116
<b>Stegning .....</b>	<b>118</b>
Råd om stegning .....	118
Anvisninger om opvarmningsformer .....	118
<b>Grillstegning .....</b>	<b>120</b>
Råd om grillstegning .....	120
Råd om grillstegning .....	120
Anvisninger om opvarmningsformer .....	121
<b>Rengøring og vedligeholdelse .....</b>	<b>122</b>
Anvisninger om rengøring og vedligeholdelse .....	122
Uegnede rengøringsmidler .....	123
Rengøring af fronten .....	123
PerfectClean .....	124
Ovnrum .....	125
Rengøring af vandbeholder og kondensvandbeholder .....	126
Tilbehør .....	127
Rengøring af ribber .....	128
Overvarme-/grillvarmelegeme klappes ned .....	129

# Indhold

---

Vedligeholdelse.....	130
Iblødsætning.....	130
Tørring.....	130
Skyl.....	130
Afkalkning.....	130
HydroClean.....	132
Døren tages af.....	136
Døren sættes i.....	137
<b>Småfejl udbedres.....</b>	<b>138</b>
Meldinger i displayet.....	138
Uventet reaktion.....	140
Lyde.....	142
Ikke-tilfredsstillende resultat.....	142
Generelle problemer eller tekniske fejl.....	143
<b>Ekstra tilbehør.....</b>	<b>146</b>
Tilberedningsservice.....	146
Øvrigt.....	146
Rengørings- og plejemidler.....	146
<b>Service / Garanti.....</b>	<b>147</b>
Kontakt i tilfælde af fejl.....	147
Miele Service.....	147
<b>Installation.....</b>	<b>150</b>
Råd om sikkerhed ved indbygning.....	150
Indbygningsmål.....	151
Indbygning i et højskab.....	151
Indbygning i et underskab.....	152
Set fra siden.....	153
Betjeningspanelets udsvingsområde.....	154
Tilslutning og ventilation.....	155
Montering af dampovnen med ovnfunktion.....	156
Eltilslutning.....	157
<b>Oplysninger til testinstitutter.....</b>	<b>158</b>
Energieffektivitetsklasse iht. EN 60350-1.....	160
<b>Tekniske data.....</b>	<b>162</b>
Konformitetserklæring.....	162
Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet.....	162

## Råd om sikkerhed og advarsler

Denne dampovn med ovnfunktion opfylder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. U hensigtsmæssig brug kan medføre skader på personer og ting.

Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen grundigt, inden dampovnen med ovnfunktion tages i brug. Den indeholder vigtige anvisninger om indbygning, sikkerhed, brug og vedligeholdelse. Herved beskyttes personer, og skader på dampovnen med ovnfunktion undgås.

I overensstemmelse med norm IEC/EN 60335-1 gør Miele udtrykkeligt opmærksom på, at afsnittet om installation af dampovnen med ovnfunktion samt råd og om sikkerhed og advarsler skal læses og overholdes.

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 med ovnfunktion er beregnet til anvendelse i private husholdninger eller på lignende opstillingssteder.
- ▶ Dampovnen med ovnfunktion er ikke beregnet til udendørs brug.
- ▶ Anvend kun dampovnen med ovnfunktion i almindelig husholdning til tilberedning med damp, bagning, stegning, grillstegning, optøning og opvarmning af madvarer.  
Det er ikke tilladt at anvende den til andre formål.
- ▶ Personer, der 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 med ovnfunktion sikkert, må ikke anvende den uden opsyn.  
Disse personer må kun bruge ovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert. De skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- ▶ På grund af specielle krav (fx mht. temperatur, fugtighed, kemisk holdbarhed, slidstyrke og vibration) er der monteret specielle pærer i ovnrummet. Disse specielle pærer må kun anvendes til det påtænkte formål. De er ikke egnet til oplysning af rum. Af sikkerhedsmæssige grunde må udskiftning kun foretages af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.
- ▶ Denne dampovn med ovnfunktion indeholder 3 lyskilder i energiklasse E.



### Børn i huset

- ▶ Anvend børnesikringen for at undgå, at børn ved et uheld kommer til at tænde for dampovnen med ovnfunktion.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes væk fra dampovnen med ovnfunktion, medmindre der holdes konstant opsyn med dem.
- ▶ Børn på 8 år eller derover må kun bruge dampovnen med ovnfunktion uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert. Børn skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- ▶ Børn må ikke rengøre eller vedligeholde dampovnen med ovnfunktion uden opsyn.
- ▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af dampovnen med ovnfunktion. Lad dem aldrig lege med dampovnen med ovnfunktion.
- ▶ Risiko for kvælning på grund af emballagedele. Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (fx folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt. Opbevar emballagedele uden for børns rækkevidde.
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af damp og varme overflader. Børns hud er mere sart over for høje temperaturer end voksnes. Dampovnen med ovnfunktion bliver varm på dørglasset, betjeningspanelet og ventilationsåbningerne til ovnrumsluften. Hold børn væk fra dampovnen med ovnfunktion, når den er i brug. Hold børn væk fra dampovnen med ovnfunktion, indtil den er afkølet så meget, at fare for at komme til skade er udelukket.
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af den åbne dør. Ovndøren kan maks. bære 10 kg. Børn kan komme til skade på den åbne dør. 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 må kun udføres af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

▶ En beskadiget dampovn med ovnfunktion kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller dampovnen med ovnfunktion for synlige skader. Tag aldrig en beskadiget dampovn med ovnfunktion i brug.

▶ Midlertidig eller permanent tilslutning til et selvforsynende eller ikke-netværkssynkront energiforsyningssystem (såsom stand-alone netværkssystemer, backup-systemer) er mulig. Forudsætning for tilslutning er, at energiforsyningssystemet opfylder kravene i EN 50160 eller tilsvarende.

Beskyttelsesforanstaltningerne i husinstallationen og i Miele-produktet skal også sikres med hensyn til deres funktion og driftsform ved tilslutning til stand-alone netværkssystemer eller ved ikke-netværkssynkron drift, eller de skal erstattes af tilsvarende foranstaltninger i installationen. Som eksempelvis beskrevet i den aktuelle version af VDE-AR-E 2510-2.

▶ Ovnens elektriske sikkerhed er kun sikret, hvis den er tilsluttet et forskriftsmæssigt installeret jordledningssystem. Denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning skal være i orden. I tvivlstilfælde bør elinstallationen kontrolleres af en elektriker.

▶ De tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på typeskiltet i dampovnen med ovnfunktion, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet, så der ikke opstår skader på ovnen. Sammenlign tilslutningsdataene inden tilslutning. I tvivlstilfælde bør man kontakte en uddannet el-fagmand.

▶ Stikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed. Anvend derfor ikke disse ved tilslutning af dampovnen med ovnfunktion.

▶ Anvend kun dampovnen med ovnfunktion i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.

▶ Denne dampovn med ovnfunktion må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe).

- ▶ Fare for at komme til skade på grund af elektrisk stød. Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på dampovnen med ovnfunktion.  
Åbn aldrig kabinettet på dampovnen med ovnfunktion
- ▶ Reparation af dampovnen med ovnfunktion inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele 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 med ovnfunktion tilsluttes til elnettet af en uddannet el-fagmand.
- ▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning (se afsnittet Eltilslutning).
- ▶ Dampovnen med ovnfunktion skal være afbrudt fuldstændigt fra elnettet under vedligeholdelse og reparation. Sørg for dette på følgende måde:
  - Slå sikringerne i elinstallationen fra, eller
  - skru skruesikringerne i elinstallationen helt ud, eller
  - træk stikket (hvis der er et) ud af stikkontakten. Træk ikke i ledningen, men i stikket.
- ▶ Hvis dampovnen med ovnfunktion er indbygget bag en køkkenskabsfront (fx en dør), må denne aldrig lukkes, mens ovnen er i brug. Bag den lukkede køkkenskabsfront kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed. Dette kan beskadige dampovnen med ovnfunktion, indbygningsskabet og gulvet. Luk først køkkenskabsfronten, når dampovnen med ovnfunktion er helt afkølet.

# Råd om sikkerhed og advarsler

---

## Den daglige brug

- ▶ Fare for at komme til skade på grund af damp og varme overflader. Dampovnen med ovnfunktion bliver varm under brug. Man kan brænde sig på damp, varmelegemer, ovnrum, tilbehør og mad. Anvend grydelapper, når varm mad skubbes ind i eller tages ud, og når der i øvrigt arbejdes med det varme ovnrum.
- ▶ Fare for at komme til skade på varm mad. Maden kan skulpe over, når fadet skubbes ind eller tages ud. Man kan brænde sig på maden. Pas på, at varm mad ikke skulper over, når fadene skubbes ind eller tages ud.
- ▶ Ved henkogning og opvarmning i lukkede dåser opstår der et overtryk i dem, hvorved de kan eksplodere. Henkog eller opvarm ikke dåser.
- ▶ Plastservice, der ikke er varmebestandigt, kan smelte ved høje temperaturer og kan beskadige dampovnen med ovnfunktion eller gå i brand. Anvend kun varmebestandigt (ovnfast) plastservice. Overhold angivelserne fra producenten af servicet. Hvis der anvendes plastservice til tilberedning med damp, skal man være opmærksom på, at det skal være temperatur- (op til 100 °C) og dampbestandigt. Andet plastservice kan smelte, blive porøst eller skrøbeligt.
- ▶ Madvarer, der holdes varme eller opbevares i ovnrummet, kan tørre ind, og fugten fra maden kan medføre rustdannelser i dampovnen med ovnfunktion. Opbevar ikke mad i ovnrummet, og anvend ikke genstande, der kan ruste, til tilberedningen.
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af åben dør. Man kan støde ind i den åbne dør 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 med ovnfunktion kan blive beskadiget.
- ▶ Olie og fedt kan selvantændes ved overopvarmning. Hold altid øje med dampovnen med ovnfunktion, når der anvendes olie eller fedt. Sluk aldrig olie- og fedtbrande med vand. Sluk dampovnen med ovnfunktion, og kvæl forsigtigt flammerne ved at lade døren være lukket.

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

- ▶ På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i genstande i nærheden af den tændte dampovn med ovnfunktion. Brug aldrig dampovnen med ovnfunktion til opvarmning af rum.
- ▶ For lange grilltider medfører, at maden tørrer ud og eventuelt selvantændes. Overhold de anbefalede tilberedningstider.
- ▶ Nogle madvarer tørrer hurtigt ud og kan selvantændes af de høje grilltemperaturer.  
Anvend aldrig opvarmningsformer med grillfunktion til luning af bol-ler/brød og til tørring af blomster eller urter. Anvend opvarmningsfor-men Varmluft Plus  eller over-undervarme .
- ▶ Lad ovndøren i dampovnen med ovnfunktion være lukket, hvis ma-den udvikler røg, for at kvæle eventuelle flammer. Afbryd processen ved at slukke dampovnen med ovnfunktion og trække stikket ud. Åbn først døren, når røgen er forsvundet.
- ▶ Hvis der anvendes alkoholiske drikke til tilberedning af madvarer, skal man være opmærksom på, at alkohol fordamper ved høje tempe-raturer. Denne damp kan selvantænde ved kontakt med de varme var-melegemer.
- ▶ Læg aldrig stanniol eller ovnbeskyttelsesfolie i bunden af ovnen. Stil ikke service, pander, gryder eller plader direkte på ovnbunden. Hvis ovnrumsbunds bund skal bruges som frastillingsflade, lægges ri-sten opad på ovnrumsbunden, hvorefter servicet stilles herpå. Sørg for, at bundsien ikke bliver forskubbet.
- ▶ Ovnens bund kan blive beskadiget, når genstande skubbes frem og tilbage.  
Skub ikke risten frem og tilbage hen over bunden i ovnen.
- ▶ Større madrester kan tilstoppe vandafløbet og pumpen. Sørg for at bundsierne altid er isat.
- ▶ Hvis der anvendes et elapparat, fx en håndmikser, i nærheden af dampovnen med ovnfunktion, skal man sørge for, at ledningen ikke kommer i klemme i ovndøren. Ledningsisoleringen kan blive beskadiget.
- ▶ Dampen kan trænge ind til spændingsførende dele og medføre kortslutning. Desuden kan elektriske komponenter blive beskadiget. Tag ikke dampovnen med ovnfunktion i brug uden lampeafdækning.

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

### Rengøring og vedligeholdelse

- ▶ Fare for at komme til skade på grund af elektrisk stød. Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning. Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring.
- ▶ Dørglassene kan blive ødelagt af ridser. Brug ikke skuremiddel, hårde svampe eller børster eller skarpe metal-skrabere til rengøring af ovnruden.
- ▶ Ribberne kan afmonteres (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Rengøring af ribber). Monter ribberne korrekt igen.
- ▶ Hvis der kommer mad og drikke indeholdende kogesalt på ovnrums-mets 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.
- ▶ Miele yder op til 15 års leveringsgaranti, men min. 10 år på funktionsbærende reservedele efter produktionsophør af dampovnen med ovnfunktion.

## Bortskaffelse af emballagen

Emballagen er udformet til håndtering af produktet og beskytter det mod transportkader. Emballagematerialerne er valgt ud fra miljø- og affaldstekniske hensyn og kan generelt genbruges.

Genbrug af emballagematerialerne sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Brug materialespecifikke indsamlings- og returneringsmuligheder for genbrugsmaterialer.

## Bortskaffelse af det gamle produkt

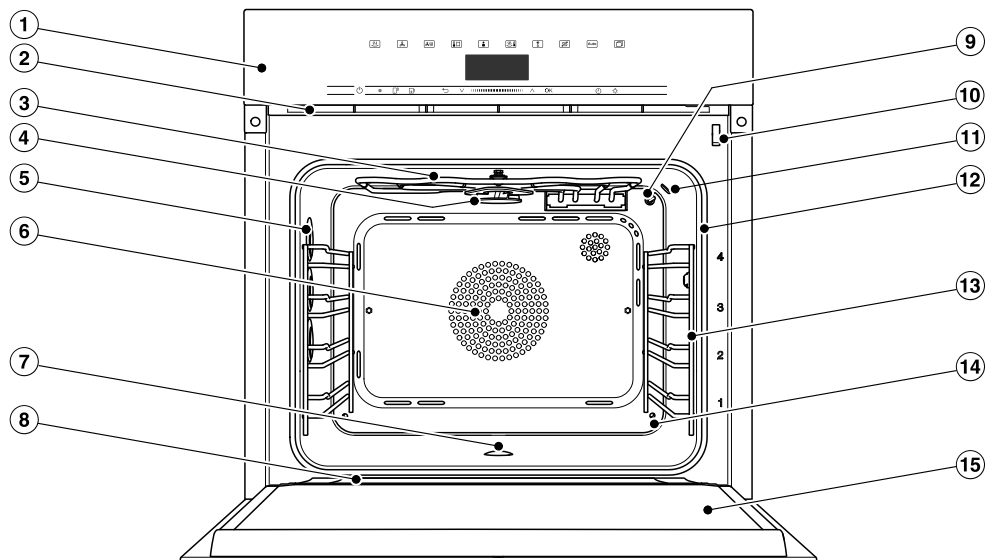
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade 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 kundens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Du er lovmæssigt forpligtet til at fjerne brugte batterier og akkumulatorer, der ikke er fast indkapslet i produktet, samt pærer, der kan fjernes uden at blive ødelagt. Aflever disse på et opsamlingssted/genbrugsstationen, hvor de kan indleveres uden omkostninger. Sørg for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det fjernes.

# Øversigt

## Dampovn med ovnfunktion



- ① Betjenings-elementer
- ② Emudslip
- ③ Overvarme-/grillvarmelegeme
- ④ Fordelingshjul til HydroClean-rengøringen
- ⑤ Ovnlys
- ⑥ Indsugningsåbning til blæser med bagvedliggende ringvarmelegeme
- ⑦ Ovnrumsbund med underliggende undervarmelegeme og bundsi
- ⑧ Opsamlingsrende
- ⑨ Temperaturføler
- ⑩ Dørlås til HydroClean-rengøringen
- ⑪ Fugtighedssensor
- ⑫ Tætningsliste i døren
- ⑬ Ribber med 4 højder
- ⑭ Dampindgang
- ⑮ Dør





- ① Kondensvandbeholder
- ② Rum til kondensvandbeholder
- ③ Rum til vandbeholderen
- ④ Vandbeholder

# Oversigt

De modeller, der beskrives i denne brugs- og monteringsanvisning kan ses på bagsiden.

## Typeskilt

Typeskiltet er på oversiden af kabinettet. Her findes modelbetegnelse, serienummer og tilslutningsdata (netspænding/frekvens/maks. tilslutningsværdi).

Modelbetegnelse og serienummer (SN) findes også på det lille skilt foroven på det åbnede betjeningspanel.

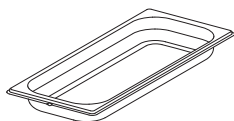
Hav disse oplysninger parat, når Miele kontaktes med spørgsmål eller problemer.

## Medfølgende tilbehør

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

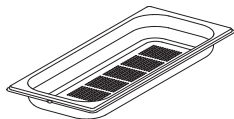
Afhængig af land og model kan der medfølge yderligere tilbehør.

### DGG 20



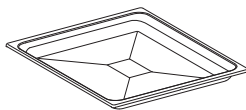
1 fad uden huller  
Kapacitet 2,4 l / Nyttindhold 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

### DGGL 20



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

## Bradepande



1 bradepande til bagning, stegning og grillstegning

## Kombirist



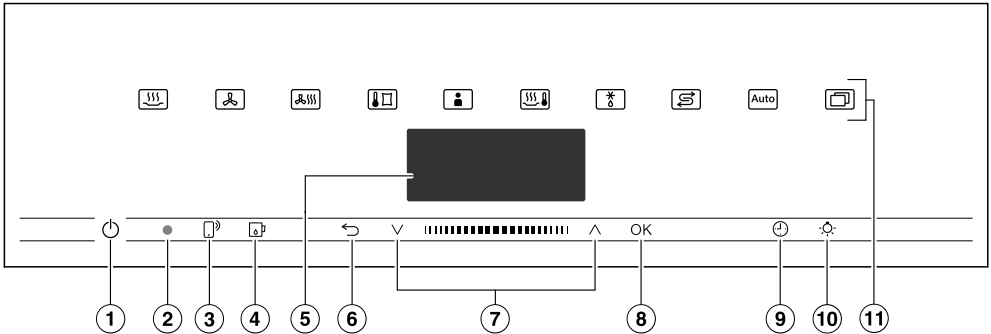
1 kombirist til bagning, stegning og grillstegning








## HydroCleaner

1 specialrengøringsmiddel til rengøring af ovnrummet med vedligeholdelsesprogrammet HydroClean. Særligt velegnet til fjernelse af kraftige, hårdnakkede tilsmudsninger.

## Afkalkningstabs

Til afkalkning af dampovnen med ovnfunktion




- ① Tænd/sluk-tast  i fordybning  
Til tænd/sluk af dampovnen med ovnfunktion
- ② Optisk interface  
(kun til Miele Service)
- ③ Sensortast   
Til styring af dampovnen med ovnfunktion med en mobil enhed
- ④ Sensortast   
Til åbning og lukning af betjeningspanelet
- ⑤ Display  
Til visning af klokkeslæt og oplysninger om betjening
- ⑥ Sensortast   
Til returnering til forrige menu og ændring af menupunkter under en tilberedningsproces
- ⑦ Navigationsområde med piletaster   $\wedge$  og  $\vee$   
Til bladrning i listerne med valgmuligheder og ændring af værdier
- ⑧ Sensortast *OK*  
Funktioner kaldes frem, og indstillinger gemmes
- ⑨ Sensortast   
Til indstilling af en minuturtid, en tilberedningstid eller en start- eller sluttid for tilberedningsprocessen
- ⑩ Sensortast   
Tænd/sluk af ovnlyset
- ⑪ Sensortaster  
Til valg af opvarmningsformer, automatikprogrammer og indstillinger

# Betjeningslementer

---


## Tænd/sluk-tast

Tænd/sluk-tasten  ligger i en fordybning og reagerer på fingerkontakt.

Med denne tast tændes og slukkes dampovnen med ovnfunktion.

## Display

I displayet vises klokkeslættet eller forskellige informationer om opvarmningsformer, temperaturer, tilberedningstider, automatikprogrammer og indstillinger.

Når dampovnen med ovnfunktion tændes med tænd/sluk-tasten , vises hovedmenuen med opfordringen Vælg opvarmningsform.

## Sensortaster




Sensortasterne reagerer på fingerkontakt. Hvert tryk bekræftes med en tastelyd. Denne tastelyd kan frakobles via Flere  | Indstillinger | Lydstyrke | Tastelyd.

Hvis sensortasterne også skal reagere, når dampovnen med ovnfunktion er slukket, skal indstillingen QuickTouch | Tillkoblet vælges.



## Sensortaster over displayet

Informationer om opvarmningsformer og yderligere funktioner fremgår af afsnittet Hoved- og undermenuer, Indstillinger, Automatikprogrammer og Flere anvendelser.

## Sensortaster under displayet





Sensortast	Funktion
	<p>Hvis man ønsker at styre dampovnen med ovnfunktion via sin mobile enhed, og Miele@home-systemet er tilgængeligt, skal indstillingen Fjernstyring aktiveres, og der skal trykkes på denne sensortast. Herefter lyser denne sensortast, og funktionen MobileStart er tilgængelig.</p> <p>Dampovnen med ovnfunktion kan styres med din mobile enhed, så længe denne sensortast lyser (se afsnittet Indstillinger - Miele@home).</p>
	Med denne sensortast åbnes og lukkes betjeningspanelet (se afsnittet Funktionsbeskrivelse, Betjeningspanel).
	<p>Afhængigt af i hvilken menu man befinder sig, vender man tilbage til forrige menu eller til hovedmenuen ved at trykke på denne sensortast.</p> <p>Hvis der samtidigt afvikles en tilberedningsproces, kan man med denne sensortast ændre værdi og indstillinger såsom temperatur eller booster for tilberedningsprocessen, eller tilberedningen kan afbrydes.</p>
 	<p>I betjeningsområdet navigeres der med piletasterne eller i området mellem disse opad eller nedad i valglisterne. Ved bladrning kommer der lys i de mulige menupunkter et efter et. Der skal være lys i det menupunkt, der ønskes valgt.</p> <p>Værdier eller indstillinger, der er fremhævet, kan ændres med piletasterne eller området derimellem.</p>
OK	<p>Når funktioner er fremhævet i displayet, kan de kaldes frem med sensortasten OK. Herefter kan den valgte funktion ændres.</p> <p>Ændringerne gemmes ved bekræftelse med OK.</p> <p>Når der vises et informationsvindue i displayet, bekræftes dette med OK.</p>

## Betjeningslementer

Sensortast	Funktion
	Hvis der ikke afvikles en tilberedningsproces, kan der til enhver tid indstilles en minuturstid med denne sensortast (fx ved kogning af æg).  Hvis der samtidigt afvikles en tilberedningsproces, kan der indstilles en minuturstid, en tilberedningstid og en start- eller sluttid for tilberedningsprocessen.
	Med denne sensortast kan ovnlyset til- og frakobles.  Afhængigt af valgt indstilling slukker ovnrumslyset efter 15 sek. eller forbliver til- eller frakoblet.

## Symboler

I displayet kan følgende symboler vises:

Symbol	Betydning
	Dette symbol indikerer yderligere informationer og vejledning til betjeningen. Dette informationsvindue bekræftes med tasten OK.
	Minutur
	Hakket viser den aktuelle indstilling.
	Nogle indstillinger såsom displayets lysstyrke eller lydenes lydstyrke indstilles ved at øge eller reducere antallet af udfyldte felter.

Dampovnen betjenes via navigationsområdet med piletasterne  $\wedge$  og  $\vee$  og området mellem disse **||||**.

Når der vises en værdi, en anvisning eller en indstilling, som kan bekræftes, lyser sensortasten *OK* orange.

## Valg af menupunkt

- Tryk på piletasten  $\wedge$  eller  $\vee$ , eller swipe til højre eller venstre i området **||||**, indtil det ønskede menupunkt er fremhævet.

**Tip:** Hvis fingeren holdes på en piletast, scrolles der automatisk videre i listen, indtil piletasten slippes.

- Bekræft valget med *OK*.

## Indstilling ændres i en valgliste

- Tryk på piletasten  $\wedge$  eller  $\vee$ , eller swipe til højre eller venstre i området **||||**, indtil den ønskede værdi vises, eller den ønskede indstilling er fremhævet.

**Tip:** Den aktuelle indstilling er markeret med et hak  $\checkmark$ .

- Bekræft med *OK*.

Indstillingen gemmes. Man kommer tilbage til forrige menu.

## Indstilling ændres med bjælker

Nogle indstillinger vises med bjælker **■■■■□□□□**. Hvis alle bjælker er udfyldt, er der valgt maksimal værdi.


Hvis der ikke er udfyldt nogen bjælker eller kun en, er der valgt den mindste værdi, eller indstillingen er deaktiveret (fx ved lydstyrke).

- Tryk på piletasten  $\wedge$  eller  $\vee$ , eller swipe hen over området **||||** mod højre eller venstre, indtil den ønskede indstilling vises.

- Bekræft valget med *OK*.

Indstillingen gemmes. Der vendes tilbage til den overordnede menu.

## Opvarmningsform eller funktion vælges

Sensortasterne for opvarmningsformer og funktioner (fx Flere ) findes oven over displayet (se afsnittet Betjening og Indstillinger).

- Tryk på sensortasten for den ønskede opvarmningsform eller funktion.

Sensortasten på betjeningspanelet lyser orange.

- Scroll op/ned under Flere i valglisterne, indtil det ønskede menupunkt er fremhævet.
- Indstil værdierne for tilberedningsprocessen.
- Bekræft med *OK*.

# Betjeningsmåde

## Skift til en anden opvarmningsform


Under en tilberedning kan der skiftes til en anden opvarmningsform.

Sensortasten for den aktuelle opvarmningsform lyser orange.

- Tryk på sensortasten for den nye opvarmningsform eller funktion.

Den ændrede opvarmningsform og de tilhørende indstillede værdier vises i displayet.

Sensortasten for den ændrede opvarmningsform lyser orange.

Under Flere  scrolles der nedad i valglisterne, indtil det ønskede menu-punkt vises.

## Indkodning af tal

De tal, der kan ændres, er fremhævet.

- Tryk på pile tasten  $\wedge$  eller  $\vee$ , eller swipe til højre eller venstre i området **|||||**, indtil det ønskede tal er fremhævet.

**Tip:** Hvis fingeren holdes på en pile tast, scrolles der automatisk videre i værdierne, indtil pile tasten slippes.

- Bekræft med *OK*.

Det ændrede tal gemmes. Man kommer tilbage til forrige menu.

## Bogstaver indkodes

Bogstaver indtastes via navigationsområdet. Vælg korte, præcise navne.

- Tryk på pile tasten  $\wedge$  eller  $\vee$ , eller swipe til højre eller venstre i området **|||||**, indtil det ønskede tegn er fremhævet.


Det valgte tegn vises i øverste linje.


**Tip:** Der er maks. 10 tegn til rådighed. Med  $\leftarrow$  kan tegnene slettes efter hinanden.

- Vælg de næste tegn.
- Vælg  $\checkmark$ , når navnet er indkodet.
- Bekræft med *OK*.


Navnet gemmes.

## MobileStart aktiveres

- Vælg sensortasten  for at aktivere MobileStart.


Sensortasten  lyser. Dampovnen med ovnfunktion kan fjernbetjenes med Miele App.

Den direkte betjening på dampovnen med ovnfunktion har prioritet over fjernbetjeningen via appen.

MobileStart kan anvendes, så længe sensortasten  lyser.



## Betjeningspanel

Vandbeholderen og kondensvandbeholderen er anbragt bag betjeningspanelet. Betjeningspanelet åbnes og lukkes ved tryk på sensortasten . Det er udstyret med en klembeskyttelse. Hvis betjeningspanelet møder modstand ved åbning/lukning, afbrydes processen. Undlad at berøre den øverste kant på døren, når betjeningspanelet åbnes og lukkes.

## Vandbeholder

Den maksimale kapacitet er 1,4 l, den minimale kapacitet 1,0 l. Der er markeringer på vandbeholderen. Der må under ingen omstændigheder påfyldes vand over den øverste markering.

Vandforbruget afhænger af madvaren og tilberedningstiden. Det kan forekomme, at der skal påfyldes vand i løbet af tilberedningsprocessen. Hvis døren åbnes under tilberedningsprocessen, øges vandforbruget.

Fyld vandbeholderen til maks.-markeringen før hver tilberedning med damp.



## Kondensvandbeholder

Det kondensat, der opstår ved tilberedningen, pumpes ud i kondensvandbeholderen, som kan rumme maks. 1,4 l.

## Temperatur

Nogle opvarmningsformer har et forindstillet temperaturforslag. Temperaturforslaget kan ændres for en enkelt tilberedningsproces eller permanent inden for det angivne område. Temperaturforslaget kan ændres i trin a 5 °C, ved sousvide-tilberedning i trin a 1 °C (se afsnittet Indstillinger - Temperaturforslag).

## Fugtighed

Opvarmningsformen Kombiprogram  og programmet Opvarmning  arbejder med en kombination af en ovnopvarmningsform og fugtighed. Der kan vælges fugtighed inden for det angivne område for en enkelt tilberedningsproces eller et tilberedningstrin.

Afhængig af indstilling af fugtighed tilføres ovnrummet fugtighed eller frisk luft. Ved indstillingen fugtighed = 0 % tilføres der maksimal frisk luft og ingen fugtighed. Ved indstillingen fugtighed = 100 % sker der ingen lufttilførsel, og fugtigheden er maksimal.

Mange madvarer afgiver fugtighed under en tilberedningsproces. Madvarens egenfugtighed anvendes ligeledes til regulering af fugtigheden. Det kan derfor forekomme, at dampfremstilleren ikke aktiveres, hvis der er indstillet en lav fugtighed.

# Funktionsbeskrivelse

---

## Tilberedningstid

Afhængig af opvarmningsformen kan der indstilles en tilberedningstid mellem 1 minut og 10 eller 12 timer.

I automatik- og vedligeholdelsesprogrammerne er tilberedningstiden indstillet fra fabrikken og kan ikke ændres.

Ved tilberedning med damp samt i programmer og anvendelser med ren damp starter tilberedningstiden først, når den indstillede temperatur er nået. I alle andre opvarmningsformer, programmer og anvendelser starter den straks.


## Lyde

Under brugen og efter at dampovnen med ovnfunktion er blevet slukket, høres en lyd (brummen). Denne lyd er ikke tegn på en fejlfunktion eller en defekt på ovnen. Den opstår, når vandet pumpes ind eller ud.

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

## Opvarmningsfase

I alle opvarmningsformer vises den stigende ovnrumstemperatur i displayet (undtagelser: Traditionel grill, Sparegrill).

Ved tilberedning med damp er varigheden af opvarmningsfasen afhængig af mængden af madvarer og temperaturen. Generelt varer opvarmningsfasen ca. 7 min. Ved tilberedning af kolde eller frosne madvarer forlænges den. Opvarmningsfasen kan også forlænges ved lave tilberedningstemperaturer og ved tilberedning med opvarmningsformen Sous-vide .

## Tilberedningsfase

Resttiden vises i displayet under tilberedningsfasen. Ved tilberedning med damp starter tilberedningsfasen først, når den indstillede temperatur er nået. I alle andre opvarmningsformer, programmer og anvendelser starter den straks.

## Dampproduktion

Hvis der i dampprogrammet og kombiprogrammet tilberedes ved et bestemt temperaturområde, deaktiveres dampproduktionen automatisk ved afslutning af tilberedningsprocessen. Funktionen bevirker, at der ikke trænger så meget damp ud, når døren åbnes. Displayet viser Dampproduktion.


Dampproduktionen kan frakobles (se afsnittet Indstillinger - Dampproduktion). Hvis dampproduktionsfunktionen er frakoblet, trænger der meget damp ud ved åbning af døren.

## Ovnlys

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

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

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

Når der trykkes på sensortasten  på betjeningspanelet, tændes lyset i 15 sek.

## Miele@home

Dampovnen med ovnfunktion er udstyret med et integreret trådløst wi-fi-modul.

For at anvende dette skal der bruges følgende:

- et trådløst netværk
- Miele App
- en brugerkonto hos Miele. Brugerkontoen kan oprettes via Miele App.

Miele App guider dig gennem oprettelsen af en forbindelse mellem dampovnen med ovnfunktion og det trådløse netværk.

Når dampovnen med ovnfunktion er forbundet med husets trådløse netværk, kan der fx udføres følgende handlinger via appen:

- Aflæsning af informationer om driftstilstand for dampovnen med ovnfunktion
- Anvisninger om igangværende processer i i dampovnen med ovnfunktion kaldes frem
- Afslutning af igangværende tilberedningsprocesser

Ved integrering af dampovnen med ovnfunktion i det trådløse netværk øges energiforbruget, også når ovnen er slukket.

Kontroller, at det trådløse netværks signalstyrke er tilstrækkeligt kraftig på opstillingsstedet for dampovnen med ovnfunktion.

## Tilgængelighed wi-fi-forbindelse

Wi-fi-forbindelsen deler et frekvensområde med andre enheder (fx mikrobølger, fjernstyret legetøj). Dette kan forårsage midlertidige eller komplette forstyrrelser af forbindelsen. Det kan derfor ikke garanteres, at der er konstant adgang til de tilbudte funktioner.

## Tilgængelighed af Miele@home

Anvendelsen af Miele App afhænger af de funktioner og services, som tilbydes i dit land.

Alle funktioner er ikke tilgængelige i alle lande.

Yderligere information kan findes på Miele's hjemmeside [www.miele.dk](http://www.miele.dk).

## Miele App


Miele App kan hentes gratis i Apple App Store® eller i Google Play™.



# Første ibrugtagning

## Grundindstillinger

De følgende indstillinger skal foretages til den første ibrugtagning. Disse indstillinger kan ændres igen på et senere tidspunkt (se afsnittet Indstillinger).

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader. Dampovnen med ovnfunktion bliver varm under brug. Anvend kun dampovnen med ovnfunktion i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.

Når der tilsluttes strøm til dampovnen med ovnfunktion, tændes den automatisk.

## Indstilling af sprog

- Vælg det ønskede sprog.
- Bekræft med *OK*.

Følg anvisningerne i afsnittet Indstillinger - Sprog, hvis der ved en fejl er valgt et sprog, man ikke forstår.

## Indstilling af land/region

- Vælg ønsket land/region.
- Bekræft med *OK*.

## Miele@home oprettes

Displayet viser Forbind "Miele@home".

- Vælg Videre, hvis Miele@home skal oprettes med det samme, og bekræft med *OK*.
- Vælg Spring over, hvis oprettelsen skal udskydes til et senere tidspunkt, og bekræft med *OK*.  
Informationer om senere oprettelse fremgår af afsnittet Indstillinger - Miele@home.

- Vælg den ønskede forbindelsesmetode, hvis oprettelsen skal foretages med det samme.

Displayet og Miele-appen fører dig gennem de videre trin.

## Dato indstilles

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

## Klokkeslæt indstilles

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

## Vandhårdhed indstilles

Det lokale vandværk kan oplyse vandhårdheden i området.

Informationer om vandets hårdhedsgrad findes i afsnittet Indstillinger - Vandhårdhed.

- Indstil vandhårdheden, der gælder for området.
- Bekræft med *OK*.

## Første ibrugtagning afsluttes

- Følg eventuelle yderligere anvisninger i displayet.


Ibrugtagningsproceduren er afsluttet.

## Første rengøring af dampovnen med ovnfunktion

- Fjern eventuelle beskyttelsesfolier og mærkater fra dampovnen og tilbehør med undtagelse af typeskilt og det lille skilt på det åbnede betjeningspanel.



Dampovnen med ovnfunktion undergår en funktionstest på fabrikken. Ved transport kan det derfor forekomme, at der ledes vand fra rørene tilbage i ovnrummet.

## Rengøring af vandbeholder og kondensvandbeholder

 Fare for at komme til skade på betjeningspanelet.

Når betjeningspanelet åbnes og lukkes, er der fare for at komme i klemme.

Undlad at berøre den øverste kant på døren, når betjeningspanelet åbnes og lukkes.

- Tænd dampovnen med ovnfunktion med tænd/sluk-tasten .
- Vælg sensortasten  for at åbne betjeningspanelet.
- Tag vandbeholderen og kondensvandbeholderen ud. Tryk vandbeholderen og kondensvandbeholderen let opad, når de skal tages ud.
- Rengør vandbeholderen og kondensvandbeholderen i hånden eller i opvaskemaskine.

## Rengøring af tilbehør/ovnrum

- Tag alt tilbehør ud af ovnrummet.
- Rengør fadene i hånden eller i opvaskemaskine.

Overfladerne 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 svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.

Dampovnen med ovnfunktion er behandlet med et plejemiddel inden leveringen.

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

# Første ibrugtagning


## Kogetemperatur tilpasses

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

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

Vand med kulsyre, destilleret vand og andre væsker kan beskadige dampovnen med ovnfunktion.


Anvend **udelukkende frisk, koldt drikkevand** (under 20 °C).


- Tag vandbeholderen ud, og fyld den til "max."-markeringen.
- Skub vandbeholderen ind.
- Tag dampovnen med ovnfunktion i brug med opvarmningsformen Dampprogram  (100 °C) i 15 min. Følg fremgangsmåden beskrevet i afsnittet Betjening.

## Kogetemperatur tilpasses efter flytning

Efter en flytning skal dampovnen med ovnfunktion tilpasses vandets ændrede kogetemperatur, hvis det nye opstillingssted afviger min. 300 meter i højdebeliggenhed fra det gamle. Dette gøres ved at gennemføre en afkalkning (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Vedligeholdelse).

## Dampovnen med ovnfunktion opvarmes

- Tag i givet fald alt tilbehør ud af ovnrummet.
- Ringvarmelegemet affedtes ved at opvarme dampovnen med ovnfunktion med opvarmningsformen Varmluft Plus  ved 200 °C i 30 min. Følg fremgangsmåden beskrevet i afsnittet Betjening.

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.






Dampovnen med ovnfunktion bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemerne, ovnrummet og ribberne.

Anvend grydelapper, når der arbejdes i det varme ovnrum.

Der kan forekomme lugtdannelse, når varmelegemerne opvarmes første gang. Lugtdannelsen og eventuel damp forsvinder efter et stykke tid og skyldes ikke forkert tilslutning eller en defekt på produktet.


Sørg for god udluftning i køkkenet.

## Oversigt over indstillinger

Menupunkt	Mulige indstillinger
Sprog 	...   deutsch   english   ... Land/region
Klokkeslæt	Visning Tilkoblet*   Frakoblet   Natfrakobling Tidsformat 12 t.   24 t.* Indstil
Dato	
Lys	Tilkoblet "Tilkoblet" i 15 sek.* Frakoblet
Display	Lysstyrke  QuickTouch Tilkoblet   Frakoblet*
Lydstyrke	Signallyde Melodier*  En tone  Tastelyd  Velkomstmelodi Tilkoblet*   Frakoblet
Enheder	Vægt g*   lb/oz   lb Temperatur °C*   °F
Varmholdning	Tilkoblet Frakoblet*
Dampreduktion	Tilkoblet* Frakoblet
Temperaturforslag	
Booster	Tilkoblet* Frakoblet
Vandhårdhed	1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH

\* Standardindstilling


# Indstillinger



Menupunkt	Mulige indstillinger
Automatisk skyl	Tilkoblet* Frakoblet
Sikkerhed	Spærring af taster Tilkoblet   Frakoblet* Lås  Tilkoblet   Frakoblet*
Miele@home	Aktiver   Deaktiver Forbindelsesstatus Forbind igen Tilbage til standardindstilling Forbind
Fjernstyring	Tilkoblet* Frakoblet
RemoteUpdate	Tilkoblet* Frakoblet
Softwareversion	
Forhandler	Demoprogram Tilkoblet   Frakoblet*
Standardindstillinger	Produktindstillinger Egne programmer Temperaturforslag

\* Standardindstilling



## Menuen Indstillinger kaldes frem

I menuen Flere  | Indstillinger kan dampovnen med ovnfunktion tilpasses brugerens individuelle behov ved at tilpasse standardindstillingerne til brugsvanerne.

- Vælg Flere .
- Vælg Indstillinger .
- Vælg den ønskede indstilling.




Indstillingerne kan kontrolleres eller ændres.

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

## Sprog

Der kan vælges sprog og land/region.

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

**Tip:** Hvis der ved en fejl er valgt et sprog, man ikke forstår, vælges sensortasten . Søg efter symbolet  for at komme til undermenuen Sprog  igen.

## Klokkeslæt

### Visning

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

- Tillkoblet  
Klokkeslættet vises altid i displayet. Ved valg af indstillingen Display | QuickTouch | Tillkoblet reagerer alle sensor-taster straks på berøring. Hvis også indstillingen Display | QuickTouch | Frakoblet vælges, skal dampovnen med ovnfunktion tændes, inden den kan betjenes.
- Frakoblet  
Displayet er mørkt for at spare energi. Dampovnen med ovnfunktion skal tændes, inden den kan betjenes.
- Natfrakobling  
For at spare energi vises klokkeslættet kun i displayet fra kl. 5 til kl. 23. I den resterende tid er displayet mørkt.

### Tidsformat

Klokkeslættet kan vises i 24- eller 12-timers-format (24 t. eller 12 t.).

# Indstillinger

---

## Indstil

Timer og minutter indstilles.



Det aktuelle klokkeslæt vises igen efter en strømafbrydelse. Klokkeslættet gemmes i ca. 150 timer.

Hvis dampovnen med ovnfunktion er forbundet med et trådløst netværk og er tilmeldt i Miele App, synkroniseres klokkeslættet ved hjælp af land-/regionindstillingen i Miele App.

## Dato

Indstil datoen.

## Lys

- Tilkoblet  
Ovnlyset forbliver tændt under hele tilberedningsprocessen.
- "Tilkoblet" i 15 sek.  
Ovnlyset slukker 15 sekunder efter start af en tilberedningsproces. Ved valg af sensortast  tænder ovnlyset igen i 15 sek.
- Frakoblet  
Ovnlyset er slukket. Ved valg af sensortast  tænder ovnlyset igen i 15 sek.

## Display

### Lysstyrke

Displayets lysstyrke vises med en bjælke.

-   
Maks. lysstyrke
-   
Min. lysstyrke

### QuickTouch

Vælg, hvordan sensortasterne skal reagere, når dampovnen med ovnfunktion er slukket.

- Tilkoblet  
Hvis indstillingen Klokkeslæt | Visning | Tilkoblet eller Natfrakobling også er valgt, reagerer sensortasterne også, når dampovnen med ovnfunktion er slukket.
- Frakoblet  
Uafhængigt af indstillingen Klokkeslæt | Visning reagerer sensortasterne kun, hvis dampovnen med ovnfunktion er tændt samt en vis tid efter, at ovnen er slukket.

## Lydstyrke

### Signallyde

Når signallyde er tilkoblet, lyder et signal, når den indstillede temperatur er nået, og en indstillet tid er gået.

### Melodier

Ved slutningen af en tilberedningsproces høres en melodi flere gange med mellemrum.

Lydstyrken på denne melodi vises med en bjælke.

- ■■■■■■■■

Maks. lydstyrke

- □□□□□□□□

Melodien er frakoblet

### En tone

Ved slutningen af en tilberedningsproces høres en konstant tone i et bestemt stykke tid.

Tonens lydstyrke vises med en bjælke.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

Maks. lydstyrke

- □□□□□□□□□□□□□□

Min. lydstyrke

### Tastelyd

Tastelydens lydstyrke, som lyder ved hvert valg af en tast, vises med en bjælke.


- ■■■■■■■■

Maks. lydstyrke

- □□□□□□□□

Tastelyden er frakoblet

### Velkomstmelodi

Melodien, der lyder, når der trykkes på tænd/sluk-tasten , kan til- eller frakobles.

## Enheder

### Vægt

Vægten på madvarer i automatikprogrammerne kan indstilles i (g), pund/ounce (lb/oz) eller pund (lb).

### Temperatur

Temperaturen kan indstilles i grader Celsius (°C) eller grader Fahrenheit (°F).

# Indstillinger

---

## Varmholdning

Med funktionen Varmholdning kan maden holdes varm efter afslutning af en tilberedningsproces med damp. Maden holdes varm i maks. 15 min. ved en forindstillet temperatur. Varmholdningsfasen kan afbrydes ved åbning af døren.

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

- Tilkoblet  
Funktionen Varmholdning er tilkoblet. Hvis der tilberedes med en temperatur fra ca. 80 °C tilkobles denne funktion efter ca. 5 min. Maden holdes varm med en temperatur på 70 °C.
- Frakoblet  
Funktionen Varmholdning er frakoblet.

## Dampproduktion

Funktionen Dampproduktion bevirker, at der ikke trænger så meget damp ud, når døren åbnes.

- Tilkoblet  
Hvis der tilberedes med en temperatur fra ca. 80 °C (Dampprogram) eller 80–100 °C og 100 % fugtighed (Kombiprogram), aktiveres dampproduktionen automatisk efter afslutning af tilberedningsprocessen. Displayet viser Dampproduktion.
- Frakoblet  
Hvis dampproduktionen er frakoblet, frakobles funktionen Varmholdning også automatisk. Hvis dampproduktionsfunktionen er frakoblet, trænger der meget damp ud ved åbning af døren.

## Temperaturforslag

Det er fornuftigt at ændre temperaturforslagene, hvis der ofte arbejdes med afvigende temperaturer.

Så snart menupunktet er kaldt frem, vises listen over opvarmningsformer.

- Vælg den ønskede opvarmningsform.

Temperaturforslaget vises, og samtidig vises det temperaturområde, der kan ændres inden for.

- Ændr temperaturforslaget.
- Bekræft med *OK*.

## Booster

Funktionen Booster anvendes til hurtig opvarmning af ovnrummet.

- Tilkoblet  
Funktionen Booster er tilkoblet automatisk under opvarmningsfasen i en tilberedningsproces. Overvarme-/grillvarmelegeme, ringvarmelegeme og blæser varmer ovnrummet op til den indstillede temperatur samtidigt.
- Frakoblet  
Funktionen Booster er frakoblet under opvarmningsfasen i en tilberedningsproces. Kun de varmelegemer, der anvendes til den pågældende opvarmningsform, varmes op.

## Vandhårdhed

For at dampovnen med ovnfunktion fungerer korrekt og afkalkes på rette tidspunkt, skal den indstilles på den lokale vandhårdhed. Jo hårdere vandet er, desto oftere skal dampovnen med ovnfunktion afkalkes. Det lokale vandværk kan oplyse om vandhårdheden i området.

Hvis der anvendes et internt afkalkningsanlæg, skal der indstilles de samme værdier på dampovnen som på afkalkningsanlægget.

Hvis der anvendes et internt anlæg til total afsaltning af vandet (fx et omvendt osmoseanlæg), skal dette anlæg indstilles sådan, at det behandlede vand har en ledningsevne på min. 100  $\mu\text{S}/\text{cm}$ . For de fleste vandkvaliteter kan dette opnås ved ikke at afsalte vandet fuldstændigt, men ved at indstille en vandhårdhed på mindst 3  $^{\circ}\text{dH}$ . Ledningsevnen er nødvendig for registrering af fyldningsniveau i dampgeneratoren. Foretag indstillingen på dampovnen i henhold til den indstillede værdi for total vandafsaltning.

Hvis der anvendes flaskevand skal det overholde reglerne for drikkevand. Anvend ikke mineralvand eller vand med kulsyre. Foretag indstillingen på dampovnen iht. calciumindholdet. Calciumindholdet angives på flaskens etiket i  $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$  eller ppm ( $\text{mg}/\text{l CaCO}_3$ ).

Vandhårdhed			Kalciumindhold $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Calciumcarbonatindhold ppm ( $\text{mg}/\text{l CaCO}_3$ )	Indstilling på dampovnen med ovnfunktion
$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{fH}$	$\text{mmol}/\text{l}$			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

# Indstillinger

Vandhårdhed			Kalciumindhold mg/l Ca <sup>2+</sup>	Calciumcarbonatindhold ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> )	Indstilling på dampovnen med ovnfunktion
°dH	°fH	mmol/l			
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70


## Automatisk skylning

Når dampovnen med ovnfunktion er slukket, vises Dampovnen skylles i displayet efter en tilberedning med damp. Med denne proces skylles eventuelle madrester ud af systemet.

Den automatiske skylning kan fra- eller tilkobles.

## Sikkerhed

### Spærring af taster

Spærringen af taster forhindrer, at en tilberedningsproces afsluttes eller ændres ved en fejl. Når spærringen af taster er aktiveret, spærres alle taster og felter i displayet nogle sekunder efter start af en tilberedningsproces, med undtagelse af tænd/sluk-tasten .

- Tilkoblet  
Spærring af taster er aktiveret. Tryk på sensortasten *OK* i min. 6 sekunder for at deaktivere spærringen af taster kortvarigt.
- Frakoblet  
Spærring af taster er deaktiveret. Alle sensortaster reagerer med det samme, når de vælges.

## Lås

Låsen forhindrer, at dampovnen med ovnfunktion tændes ved en fejl.

Hvis låsen er aktiveret, kan der stadig indstilles en minuturstid, og funktionen MobileStart kan også anvendes.

Låsen er også stadig aktiveret efter en strømafbrydelse.

- Tilkoblet  
Låsen aktiveres. Tryk på sensortasten *OK* i min. 6 sek., inden dampovnen kan anvendes.
- Frakoblet  
Låsen er deaktiveret. Dampovnen kan anvendes som normalt.

# Indstillinger

## Miele@home

Dampovnen kan forbindes i Miele@home-netværket. Dampovnen er ved levering udstyret med et wi-fi-kommunikationsmodul og egnet til trådløs kommunikation.

Der er flere muligheder for at integrere dampovnen i det trådløse netværk. Vi anbefaler, at man forbinder ovnen med det trådløse netværk ved hjælp af Miele@mobile-appen eller via WPS.

- Aktiver  
Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er deaktiveret. Wi-fi-funktionen aktiveres igen.
- Deaktiver  
Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er aktiveret. Miele@home forbliver forbundet, wi-fi-funktionen deaktiveres.
- Forbindelsesstatus  
Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er aktiveret. I displayet vises informationer om fx wi-fi-signalstyrke, netværksnavn og IP-adresse.
- Forbind igen  
Denne indstilling er kun synlig, hvis der allerede er oprettet wi-fi-forbindelse. Nulstil netværksindstillingerne, og etabler med det samme netværksforbindelse igen.
- Tilbage til standardindstilling  
Denne indstilling er kun synlig, hvis der allerede er oprettet wi-fi-forbindelse. Wi-fi-funktionen deaktiveres, og forbindelsen til det trådløse netværk stilles tilbage til standardindstilling. Forbindelsen til det trådløse netværk skal oprettes på ny for benyttelse af Miele@home.  
Nulstil netværksindstillingerne, hvis dampovnen bortskaffes, sælges, eller

hvis en brugt dampovn tages i brug. Kun på denne måde sikres det, at alle personlige data er fjernet, og den tidligere ejer ikke længere har adgang til dampovnen.

- Forbind  
Denne indstilling er kun synlig, hvis der endnu ikke er forbindelse til et trådløst netværk. Forbindelsen til det trådløse netværk skal oprettes på ny for benyttelse af Miele@home.

## Scan & Connect udføres

Proceduren for første ibrugtagning blev udført, uden at Miele@home er opsat.

### ■ Scajn QR-koden.

Når Miele App er installeret og en Miele-brugerkonto er oprettet, ledes direkte videre til tilslutning til netværket. Hvis Miele App ikke er installeret endnu, ledes videre til Apple App Store<sup>®</sup> eller Google Play Store<sup>™</sup>.

### ■ Installer Miele App og opret en Miele-brugerkonto.

### ■ Scajn QR-koden igen.

Miele App guider dig gennem opsætningen.







## Fjernstyring

Hvis Miele App er installeret på din mobile enhed, Miele@home-systemet er tilgængeligt, og fjernstyring er aktiveret (Tilkoblet), kan funktionen MobileStart anvendes og gøre det muligt at se information om igangværende tilberedningsprocesser på dampovnen med ovnfunktion eller afslutte en igangværende tilberedningsproces.


I netværksforbundet standbytilstand bruger dampovnen med ovnfunktion maks. 2 W.

### MobileStart aktiveres

- Vælg sensortasten  for at aktivere MobileStart.

Sensortasten  lyser. Dampovnen med ovnfunktion kan fjernbetjenes med Miele App.

Den direkte betjening på dampovnen med ovnfunktion har prioritet over fjernbetjeningen via appen.

MobileStart kan anvendes, så længe sensortasten  lyser.

## RemoteUpdate

Menupunktet RemoteUpdate vises og kan kun vælges, hvis forudsætningerne for anvendelse af Miele@home er opfyldt (se afsnittet Første ibrugtagning - Miele@home).

Via RemoteUpdate (fjernopdatering) kan dampovnens software opdateres. Hvis der findes en opdatering til dampovnen, downloades denne automatisk af dampovnen. Opdateringen installeres ikke automatisk, men skal startes manuelt.

Hvis en opdatering ikke installeres, kan dampovnen anvendes som normalt. Miele anbefaler dog, at opdateringer installeres.

### Aktivering/Deaktivering

RemoteUpdate er som standard aktiveret. En tilgængelig opdatering downloades automatisk og skal startes manuelt.

Deaktiver RemoteUpdate, hvis opdateringen ikke skal downloades automatisk.

# Indstillinger

## Forløb af RemoteUpdate (Fjernopdatering)

Informationer om indhold og omfang af en opdatering vises i Miele App.

Når der er en tilgængelig opdatering, vises det i displayet på dampovnen med ovnfunktion.

En opdatering kan installeres med det samme eller udskydes til senere. Opfordringen vises da, når dampovnen med ovnfunktion tændes igen.

Deaktiver RemoteUpdate, hvis en opdatering ikke ønskes installeret,

Opdateringen kan vare nogle minutter.

Vær opmærksom på følgende ved RemoteUpdate:

- Så længe der ikke vises nogen melding, er ingen opdatering tilgængelig.
- En installeret opdatering kan ikke fortrydes.
- Sluk ikke dampovnen med ovnfunktion under opdateringen. Ellers afbrydes opdateringen og bliver ikke installeret.
- Visse softwareopdateringer kan kun gennemføres af Miele Service.

## Softwareversion

Softwareversionen er forbeholdt Miele Service. Denne funktion er ikke nødvendig til privat brug.

## Forhandler

Denne funktion gør det muligt for forhandlere at præsentere dampovnen uden opvarmning. Denne indstilling er ikke beregnet til private husholdninger.

## Demoprogram

Hvis dampovnenovnen med ovnfunktion tændes, mens demo-mode er aktiveret, viser displayet Demoprogrammet er aktiveret. Produktet varmer ikke..

- Tilkoblet  
Demoprogrammet aktiveres ved tryk på sensortasten ved siden af *OK* i min. 4 sek.
- Frakoblet  
Demoprogrammet deaktiveres ved tryk på sensortasten *OK* i min. 4 sek. Dampovnen med ovnfunktion kan anvendes som normalt.


## Standardindstillinger

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

## Driftstimer

Ved valg af Flere  | Driftstimer kan samlet antal driftstimer på dampovnen med ovnfunktion aflæses.

## Anvendelse af funktionen Minutur

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 som påmindelse om at tilsætte krydderier eller væske til maden et stykke tid inde i tilberedningsforløbet).

- Minuturstiden kan indstilles til maks. 59 min. og 59 sek.


### Minutur indstilles


Hvis indstillingen Display | QuickTouch | Frakoblet er valgt, skal dampovnen med ovnfunktion tændes, inden der kan indstilles en minuturtid. Nedtællingen af minuturstiden vises, når dampovnen med ovnfunktion er slukket.

Eksempel: Der skal koges æg, hvor minuturet indstilles på 6 min. og 20 sek.


- Vælg sensortasten .
  - Vælg Minutur, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.
- Opfordringen Indstil 00:00 Min. vises.
- Indstil 06:20 med navigationsområdet.
  - Bekræft med *OK*.


Minuturstiden gemmes.

Hvis dampovnen med ovnfunktion er slukket, vises  og minuturstiden i stedet for klokkeslættet.

Hvis der samtidig afvikles en tilberedningsproces, vises  og minuturstiden nederst i displayet.


Hvis man befinder sig i en menu, tæller minuturstiden ned i baggrunden.

Når minuturstiden er afviklet, blinker , tiden tæller videre, og der lyder et signal.

- Vælg sensortasten .
- Bekræft med *OK*, hvis ønsket.

Akustiske og optiske signaler frakobles.

### Minuturtid ændres


- Vælg sensortasten .
- Vælg Minutur, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.
- Vælg Ændr.
- Bekræft med *OK*.

Minuturstiden vises.

- Indstil en anden minuturtid.
- Bekræft med *OK*.











Den ændrede minuturtid gemmes.

### Minuturtid slettes



- Vælg sensortasten .
- Vælg Minutur, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.
- Vælg Slet.
- Bekræft med *OK*.

Minuturstiden slettes.

## Hoved- og undermenuer

Menu	Foreslået værdi	Område
Opvarmningsformer		
Dampprogram 	100 °C	40–100 °C
Varmluft Plus 	160 °C	30–230 °C
Kombiprogram 		
Kombiprogram + Varmluft Plus	170 °C	30–230 °C
Kombiprogr.+Over-undervarme	180 °C	30–230 °C
Kombiprogram + Grill	Trin 3	Trin 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Egne programmer 		
Opvarmning 	130 °C	120–140 °C
Optøning 	60 °C	50–60 °C
Afkalkning 		
Automatikprogrammer 		
Flere 		
Over-undervarme	180 °C	30–230 °C
Intensiv bagning	180 °C	50–230 °C
Undervarme	190 °C	100–200 °C
Overvarme	190 °C	100–230 °C
Traditionel grill	Trin 3	Trin 1–3
Sparegrill	Trin 3	Trin 1–3
Grill med ventilation	200 °C	50–230 °C
Kager, special	160 °C	30–230 °C
ECO-varmluft	180 °C	30–230 °C
ECO-dampprogram	100 °C	40–100 °C


## Hoved- og undermenuer

Menu	Foreslået værdi	Område
Flere 		
Specialprogrammer		
Mix & Match		
Tilberedning af en menu	–	–
Blanchering	–	–
Henkogning	90 °C	80–100 °C
Tørring	50 °C	30–70 °C
Hævning af gærdej	–	–
Desinficering af service	–	–
Sabbat-program	180 °C	50–230 °C
Opvarmning af service	50 °C	50–80 °C
Varmholdning	65 °C	40–100 °C
Vedligeholdelse		
HydroClean		
Iblødsætning		
Tørring		
Skylning		
Indstillinger 		
Driftstimer		

# Energispareråd

---


## Tilberedningsprocesser

- Anvend så vidt muligt automatikprogrammerne til tilberedning af maden.
- Tag alt det tilbehør, der ikke skal bruges til tilberedningsprocessen, ud af ovnen.
- Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i opskriften eller tilberedningsskemaet, og kontroller maden efter den korteste anførte tid.
- Forvarm kun ovnen, når det er nødvendigt ifølge opskriften eller tilberedningsskemaet.
- Undgå så vidt muligt at åbne ovndøren under en tilberedningsproces.
- Anvend helst matte, mørke bageforme til bagning. Disse optager varmen bedre og videregiver den hurtigere til dejen. Blanke materialer såsom rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen, som dermed har sværere ved at nå maden. Læg ikke varmereflekterende stanniol i bunden af ovnen eller på risten.
- Overvåg tilberedningstiden for at undgå energispild ved tilberedning af maden.  
Indstil en tilberedningstid, eller anvend et stegetermometer, hvis det forefindes.
- Opvarmningsformen Varmluft Plus  kan anvendes til mange retter. Der kan dermed tilberedes ved lavere temperaturer end med opvarmningsformen Over-undervarme, da varmen straks fordeles i ovnrummet. Desuden kan der tilberedes samtidigt på flere ribber.
- Anvend til grillretter så vidt muligt opvarmningsformen Grill med ventilation. Der grilles med denne opvarmnings-

form ved lavere temperaturer end ved brug af andre grill-opvarmningsformer med maksimal temperaturindstilling.

- I opvarmningsformen ECO-varmluft tilberedes der energibesparende med optimal varmeudnyttelse. Anvend denne opvarmningsform til af små mængder, fx dybfrostpizza eller kagefigurer. Undgå at åbne ovndøren under tilberedningsprocessen.
- Opvarmningsformen ECO-dampprogram kan anvendes til energibesparende tilberedning med damp. Denne opvarmningsform er først og fremmest egnet til tilberedning af grøntsager og fisk.
- Tilbered om muligt flere retter samtidigt. Stil dem ved siden af hinanden eller på forskellige ribber.
- Tilbered så vidt muligt retter, der ikke kan tilberedes samtidigt, lige efter hinanden for at udnytte varmen i ovnen bedst muligt.

## Indstillinger tilpasses

- Vælg indstillingen Display | QuickTouch | Frakoblet for at reducere energiforbruget.
- Vælg til ovnrumslyset indstillingen Lys | Frakoblet eller "Tilkoblet" i 15 sek.. Ovnrumsløset kan altid tændes igen med sensortasten .

## Energispare-funktion

Dampovnen med ovnfunktion slukker automatisk af energisparehensyn, hvis der ikke afvikles en tilberedningsproces, og der ikke foretages yderligere betjening. Klokkeslættet vises, eller displayet er mørkt (se afsnittet Indstillingeri).

Fejlfunktion på grund af manglende bundsi.

Hvis bundsien ikke er isat, kan der komme madrester i afløbet. Vandet kan ikke pumpes ud.

Kontroller efter hver brug, om bundsien er isat.

- Tænd dampovnen med ovnfunktion.

Hovedmenuen vises.

- Fyld vandbeholderen, og skub den ind, hvis der skal anvendes en opvarmningsform med damp eller med dampskud.

Vand med kulsyre, destilleret vand og andre væsker kan beskadige dampovnen med ovnfunktion.

Anvend **udelukkende frisk, koldt drikkevand** (under 20 °C).

- Skub maden ind i ovnrummet.
- Vælg den ønskede opvarmningsform. Opvarmningsformen vises. Afhængig af valgt opvarmningsform vises foreslåede værdier til temperatur og eventuelt fugtighed.
- Temperaturforslaget kan ændres, hvis det ønskes.
- Bekræft med *OK*.


Temperaturforslaget overtages inden for få sekunder. Temperaturen kan ændres efterfølgende med piletasten.

- Ændr eventuelt fugtigheden.
- Bekræft med *OK*.

Indstillet og aktuel temperatur vises, og opvarmningsfasen starter.

Temperaturstigningen kan følges i displayet. Første gang den valgte temperatur nås, lyder et signal.

- Vælg efter tilberedningsprocessen sensortasten for den valgte opvarmningsform for at afslutte tilberedningen.

 Fare for at komme til skade på grund af varm damp.

Ved en tilberedningsproces med damp kan der trænge meget varm damp ud, når døren åbnes. Man kan brænde sig på dampen.

Gå et skridt tilbage, og vent, indtil den varme damp er fordampet.

- Tag maden ud af ovnen.

## Rengøring af dampovnen med ovnfunktion efter en tilberedningsproces

- Tag i givet fald vandbeholderen og kondensbeholderen ud, og tøm dem.
- Sluk dampovnen med ovnfunktion. Efter en tilberedning med damp vises Dampovnen skylles.
- Følg vejledningen i displayet.

Udfør skylleprocessen for at skylle eventuelle madrester ud af systemet.

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

## Påfyldning af vand

Hvis vandbeholderen løber tør for vand under en tilberedningsproces, lyder et signal, og i displayet vises en opfordring til at påfylde frisk vand.

- Tag vandbeholderen ud, og påfyld vand.
- Skub vandbeholderen ind.

Tilberedningsprocessen fortsætter.

# Betjening

---

## Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces

Så snart en tilberedningsproces afvikles, kan værdier eller indstillinger for denne tilberedningsproces ændres med sensortasten ↵ afhængigt af opvarmningsform.

- Vælg sensortasten ↵.

Afhængigt af opvarmningsform kan følgende indstillinger vises:

- Temperatur
- Fugtighed
- Tilberedningstid
- Booster
- Forvarmning
- Crisp function

## Værdier og indstillinger ændres

- Vælg den ønskede værdi eller indstilling, og bekræft med *OK*.
- Ændr værdien eller indstillingen, og bekræft med *OK*.

Tilberedningsprocessen fortsætter med de ændrede værdier og indstillinger.

## Temperatur ændres

Temperaturforslaget kan også ændres permanent til en temperatur, man bruger tit med Flere  | Indstillinger  | Temperaturforslag.

- Vælg sensortasten ↵.
- Vælg Temperatur, og bekræft med *OK*.
- Ændr den indstillede temperatur i navigationsområdet.
- Bekræft med *OK*.

Tilberedningsprocessen fortsætter med den ændrede indstillede temperatur.

## Fugtighed ændres

- Vælg sensortasten ↵.
- Vælg Fugtighed, og bekræft med *OK*.
- Ændr fugtigheden.
- Bekræft med *OK*.


Tilberedningsprocessen fortsætter med den ændrede fugtighed.



## Tilberedningstider indstilles

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. Ved bagning kan dejen tørre ind, og hævemidlet miste sin virkning. Vælg så kort tid som muligt inden start af tilberedningsprocessen.

Maden er stillet ind i ovnen, der er valgt opvarmningsform og de nødvendige indstillinger, fx temperatur.

Med indtastning af Tilberedningstid, Slut kl. eller Start kl. med sensortasten  kan tilberedningsprocessen frakobles eller til- og frakobles automatisk.

### - Tilberedningstid



Indstil den tid, der passer til maden. Når den indstillede tid er gået, slukker opvarmningen af ovnen automatisk. Den maksimalt indstillelige tilberedningstid afhænger af den valgte opvarmningsform.

### - Slut kl.

Der fastlægges et tidspunkt for, hvornår en tilberedningsproces skal slutte. Opvarmningen af ovnrummet frakobles automatisk på dette tidspunkt.

### - Start kl.

Denne funktion vises først i menuen, hvis Tilberedningstid eller Slut kl. er indstillet. Med Start kl. fastlægges et tidspunkt for, hvornår en tilberedningsproces skal starte. Opvarmningen af ovnrummet tilkobles automatisk på dette tidspunkt.

- Vælg sensortasten .
- Indstil de ønskede tider.
- Bekræft med *OK*.
- Vælg sensortasten  for at vende tilbage til menuen for den valgte opvarmningsform.

Ved tilberedning med damp starter tilberedningstiden først, når den indstillede temperatur er nået.

Hvis der er blevet tilberedt med en temperatur fra ca. 80 °C (Dampprogram) eller 80–100 °C og 100 % fugtighed (Kombiprogram), aktiveres dampproduktionen automatisk efter afslutning af tilberedningsprocessen.

- Vent med at åbne døren og tage maden ud af ovnrummet, indtil Dampproduktion er slukket.

# Betjening

## Indstillede tilberedningstider ændres

- Vælg sensortasten  $\odot$ .
- Vælg den ønskede tid.
- Bekræft med *OK*.
- Vælg om nødvendigt *Ændr*.
- *Ændr* den indstillede tid.
- Bekræft med *OK*.
- Vælg sensortasten  $\hookleftarrow$  for at vende tilbage til menuen for den valgte opvarmningsform.

Indstillingerne slettes ved strømafbrydelse.

**Tip:** Tilberedningstiden kan også ændres direkte via navigationsområdet.

## Indstillede tilberedningstider slettes

I opvarmningsformer og anvendelser, hvor det altid er nødvendigt at indstille en tilberedningstid, kan kun de indstillede tider for Slut kl. og Start kl. slettes.

- Vælg sensortasten  $\odot$ .
- Vælg den ønskede tid.
- Bekræft med *OK*.
- Vælg Slet.
- Bekræft med *OK*.
- Vælg sensortasten  $\hookleftarrow$  for at vende tilbage til menuen for den valgte opvarmningsform.

Hvis Tilberedningstid slettes, slettes de indstillede tider for Slut kl. og Start kl. ligeledes.

Hvis Slut kl. eller Start kl. slettes, starter tilberedningsprocessen med den indstillede tilberedningstid.

**Tip:** Tilberedningstiden kan også slettes direkte via navigationsområdet.

## Tilberedningsprocessen afbrydes

En tilberedningsproces stoppes med den orange lysende sensortast for opvarmningsformen eller med sensortasten  $\hookleftarrow$

Herefter frakobles opvarmningen og ovnlyset. Indstillede tilberedningstider slettes.

Der vendes tilbage til hovedmenuen med sensortasten for opvarmningsformen.

## En tilberedningsproces uden indstillet tilberedningstid stoppes

- Vælg sensortasten for den valgte opvarmningsform.

Hovedmenuen vises.

- **Eller:** Vælg sensortasten  $\hookleftarrow$ .
- Vælg Afbryd proces.
- Bekræft med *OK*.

## En tilberedningsproces med indstillet tilberedningstid stoppes

- Vælg sensortasten for den valgte opvarmningsform.


Afbryd proces? vises.

- Vælg Ja.
- Bekræft med *OK*.
- **Eller:** Vælg sensortasten  $\hookleftarrow$ .
- Vælg Afbryd proces.
- Bekræft med *OK*.
- Vælg Ja.
- Bekræft med *OK*.

## Tilberedningsprocessen afbrydes


Hvis døren åbnes, afbrydes tilberedningsprocessen. Opvarmningen af ovnrummet frakobles.

Ved tilberedning med damp samt i programmer og anvendelser med ren damp gemmes den indstillede tilberedningstid.

 Fare for at komme til skade på grund af varm damp.

Ved en tilberedningsproces med damp kan der trænge meget varm damp ud, når døren åbnes. Man kan brænde sig på dampen.

Gå et skridt tilbage, og vent, indtil den varme damp er fordampet.

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader og varm mad.

Dampovnen med ovnfunktion bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemerne, ovnrummet, ribberne, tilbehøret og maden.

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

Pas på, at varm mad ikke skulper over, når fadene skubbes ind eller tages ud.

Tilberedningen fortsættes, når døren lukkes.

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

Ved tilberedning med damp samt i programmer og anvendelser med ren damp afvikles resttiden først, når den indstillede temperatur er nået.

Kun i 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).

## Ovnrummet forvarmes

Funktionen *Booster* anvendes til hurtig opvarmning af ovnrummet i nogle opvarmningsformer.

Funktionen *Forvarmning* kan anvendes i alle ovnopvarmningsformer (undtagen ECO-varmluft) og skal tilkobles separat for hver tilberedningsproces.



Hvis der er indstillet en tilberedningstid, afvikles denne først efter opvarmningsfasen.


Forvarmning af ovnrummet er kun nødvendig til nogle få tilberedningsprocesser.

- Forvarm ovnen ved følgende tilberedninger:
  - Kager og andet bagværk med kort tilberedningstid (op til ca. 30 min.) samt sarte deje (fx sukkerbrødsdej) i opvarmningsformen *Over-undervarme*

# Betjening

## Booster

Fra fabrikken er funktionen **Booster** aktiveret for følgende opvarmningsformer (Flere  | Indstillinger  | **Booster** | Tilkoblet):

- Varmluft Plus 
- Over-undervarme

Hvis der indstilles en temperatur over 100 °C, og funktionen **Booster** er tilkoblet, opvarmes ovnrummet til den indstillede temperatur med en hurtig opvarmningsfase. Overvarme-/grillvarmelegemet, ringvarmelegemet og blæseren tilkobles da samtidigt.

Sarte deje (fx sukkerdejsbund, småkager) bliver brunet for hurtigt fra oven ved brug af funktionen **Booster**. Deaktiver funktionen **Booster** i disse opvarmningsformer.


## Booster til- eller frakobles i en tilberedningsproces

Hvis indstillingen **Booster** | Tilkoblet er valgt, kan funktionen frakobles separat i en tilberedningsproces.

Hvis indstillingen **Booster** | Frakoblet er valgt, kan funktionen tilkobles separat i en tilberedningsproces.

Eksempel: Der er valgt en opvarmningsform, og de nødvendige indstillinger, fx temperatur, er valgt.

Funktionen **Booster** skal frakobles for denne tilberedningsproces.

- Vælg sensortasten .
- Vælg **Booster** | Frakoblet.
- Bekræft med *OK*.

Funktionen **Booster** er frakoblet under opvarmningsfasen. Kun de varmelegemer, der anvendes til den pågældende opvarmningsform, varmes op.

## Forvarmning

De fleste retter kan skubbes ind i den kolde ovn, så varmen udnyttes allerede under opvarmningsfasen.

Hvis der er indstillet en tilberedningstid, afvikles denne først, når den indstillede temperatur er nået, og maden er stillet ind i ovnen.


Start tilberedningsprocessen straks uden at udskyde starttidspunktet.

## Forvarmning tilkobles

Funktionen **Forvarmning** skal aktiveres separat i hver tilberedningsproces.

Eksempel: Der er valgt en opvarmningsform, og de nødvendige indstillinger, fx temperatur, er valgt.

Funktionen **Forvarmning** skal tilkobles for denne tilberedningsproces.

- Vælg sensortasten .
- Vælg **Forvarmning** | Tilkoblet.
- Bekræft med *OK*.

Meldingen **Sæt retten ind kl.** vises med et klokkeslæt. Ovnrummet opvarmes til den indstillede temperatur.

- Skub maden ind i ovnrummet, så snart der opfordres hertil.
- Bekræft med *OK*.


## Crisp function

Funktionen Crisp function (fugtighedsreduktion)) gør det muligt at lede fugtigheden ud under tilberedningsprocessen eller kun periodisk efter behov.

Anvendelse af denne funktion er velegnet til retter såsom quiche, pizza, bradepandekager med fugtigt fyld eller muffins.

Især fjerkræ får sprødt skind med denne funktion.

Funktionen Crisp function kan anvendes i følgende opvarmningsformer:


- Varmluft Plus 
- Over-undervarme
- Intensiv bagning
- Undervarme
- Overvarme
- Grill med ventilation
- Kager, special


## Crisp function tilkobles

Funktionen Crisp function skal aktiveres separat i hver tilberedningsproces.

Der er valgt en opvarmningsform og de nødvendige indstillinger, fx temperatur, er valgt.

Funktionen Crisp function skal tilkobles for denne tilberedningsproces.

- Vælg sensortasten .
- Vælg Crisp function | Tilkoblet.
- Bekræft med *OK*.

Funktionen Crisp function er tilkoblet. Funktionen Crisp function kan til enhver tid frakobles igen via sensortasten .


## Dampskud udløses

Der kan i alle ovnopvarmningsformer (undtagen ECO-varmluft) udløses dampskud under tilberedningsprocessen. Antallet af dampskud er ikke begrænset.

Et dampskud kan udløses, når Dampskud er fremhævet i displayet.

Afvent opvarmningsfasen, så dampen bliver jævnt fordelt i den opvarmede ovnrumsluft.

- Vælg *OK*.

Dampskuddet udløses. I displayet vises  og Dampskud slukker. Varighed ca. 1 minut.

- Yderligere dampskud udløses på samme måde, når Dampskud igen vises i displayet.

## 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 undlade at salte maden eller først at tilsætte salt efter tilberedningen. Maden bevarer desuden den friske, naturlige farve.

### Tilberedningsservice

#### Fade

Der følger tilberedningsservice af rustfrit stål med dampovnen med ovnfunktion. Som ekstratilbehør kan der købes yderligere fade i forskellige størrelser med eller uden huller (se afsnittet Ekstratilbehør). Hermed kan der vælges et egnet fad til de pågældende retter.

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

#### Eget service

Der kan anvendes eget service. Bemærk i den forbindelse:

- Servicet skal være egnet til brug i ovn og dampbestandigt. Hvis man ønsker at anvende plasticservice til tilberedning med damp, skal man sikre sig gennem producenten, at det er egnet.

- Service med bred kant, fx porcelæn, keramik eller stentøj, er ikke særlig velegnet til dampovn.  
Service med bred kant leder varmen dårligt og bevirker dermed, at den tilberedningstid, der er angivet i skemaet, forlænges væsentligt.
- Anbring servicet på risten eller i et fad. Afhængigt af servicets størrelse, kan risten evt. også lægges på ovnrummets bund med fladen opad, servicet stilles herpå og ribberne tages ud (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Rengøring af ribber).
- Der skal være en smule 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

Der kan maks. tilberedes ved 100 °C ved tilberedning med damp. Næsten alle madvarer kan tilberedes ved denne temperatur. Visse sarte madvarer, fx bærrugt, skal tilberedes ved lavere temperatur, da de ellers springer. Dette fremgår af de pågældende afsnit.

### Tilberedningstid

Ved tilberedning med damp starter tilberedningstiden først, når den indstillede temperatur er nået.

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 1 kg og 500 g kartofler.

### 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 med ovnfunktion. Tilberedningstiderne kan overføres til dampovnen med ovnfunktion. Vær opmærksom på, at maden ikke brunes i dampprogrammet.

### Bradepande og kombirist

Anvend bradepanden med kombirist ovenpå, fx ved stegning og grillstegning. Ved stegning kan den opfangede kødsaft efterfølgende anvendes til tilberedning af sauce.

Hvis bradepanden anvendes med kombiristen ovenpå, skubbes bradepanden ind mellem en ribbes ribbebøjler, hvorefter kombiristen automatisk ligger ovenpå. Træk begge dele ud samtidigt, når de skal 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.

# Dampprogram


---

## ECO-dampprogram

Opvarmningsformen ECO-dampprogram kan anvendes til energibesparende tilberedning med damp. Denne opvarmningsform er især egnet til tilberedning af grøntsager og fisk.

Vi anbefaler tilberedningstiderne og temperaturerne fra skemaerne i afsnittet Tilberedning med damp.

Retter kan om nødvendigt videretilberedes.

Ved tilberedning af stivelsesholdige madvarer, fx kartofler, ris og pasta, anbefales det at anvende opvarmningsformen Dampprogram .

## Indstilling

Flere  | ECO-dampprogram

## Anvisninger om tilberednings-skemaerne

Vær opmærksom på angivelserne om tilberedningstider, temperaturer og eventuelt anvisninger om tilberedningen.

### Valg af tilberedningstid

De angivne tilberedningstider i skemaerne er vejledende.

- Vælg først den korteste tid. Retter kan om nødvendigt videretilberedes.



## Grøntsager

### Friske grøntsager

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

### Dybfrostvarer

Dybfrosne grøntsager skal ikke tøs op inden tilberedningen. Undtagelse: Grøntsager nedfrosset i en 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. 20 min.

### Indstillinger

Automatikprogrammer  | Grøntsager

| ... |

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

# Dampprogram

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, melede, skrællede hele	26–28
halverede	19–20
i kvarter	15–16
Kålrabi, skåret i stave	6–7
Græskar, i tern	2–4
Majskolber	30–35
Bladbede, snittet	2–3
Peberfrugt, i tern eller i strimler	2

## Dampprogram

<b>Grøntsager</b>	<b>🕒 [min.]</b>
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

---

## 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 egen smagen.

### Fade

Smør fade med huller.

### Ribbe

Hvis der tilberedes fisk i fade med huller og samtidig yderligere madvarer i andre fade, undgås smagsoverførsel på grund af neddryppende væske ved at skubbe fisken ind direkte over bradepanden.

## Temperatur

### 85-90 °C

Til skånsom tilberedning af sarte fisketyper, 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 eller lignende omvendt i fadet. Anbring fisken med den åbne side herpå.
- 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  | Fisk | ... |  
eller

Dampprogram 

Temperatur: Se skemaet

Tilberedningstid: Se skemaet

# Dampprogram

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

## Kød

### Ferske varer

Forbered kødet som normalt.

### Dybfrostvarer

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

### Forberedelse

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


### Tilberedningstid

Tilberedningstiden er afhængig af maddens 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  | Kød | ... |  
eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

## Dampprogram

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
Spidsbryst	110–120

🕒 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.

Under tilberedningen optager risene væsken helt, så der ikke går nogen næringsstoffer tabt.

## Fade

Anvend et fad uden huller. Mindre mængder ris (op til et bæger med ca. 50–150 g) kan alternativt også tilberedes på risten i en passende skål i rustfrit stål.

## Forberedelse

Skyl risene inden tilberedningen. Hæld omhyggeligt vandet fra, når risene skylles i fadet.

**Tip:** Den nødvendige væske kan beregnes med en vægt eller bægermetoden. Til bægermetoden fyldes den ønskede mængde ris i et bæger, og risen kommer i fadet. Herefter opmåles den nødvendige mængde væske (se skemaet) med bægeret, og det tilsættes risene. Sørg for, at risen er jævnt fordelt i fadet.



## Indstillinger

Automatikprogrammer  | Ris | ... | eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

		 [min.]
<b>Langkornede ris</b>		
Basmatiris	1 : 1,5	15
Parboiled ris	1 : 1,5	23–25
Fuldkornsris	1 : 1,5	26–29
Vilde ris	1 : 1,5	26–29
<b>Rundkornede ris</b>		
Grødris	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  forhold ris:væske,  tilberedningstid

# Dampprogram

---

## Kerner

Kerner udvider sig under tilberedningen og skal derfor tilberedes i vand. Forholdet mellem kerne og væske afhænger af kernetypen.

Kerne kan tilberedes som hele eller knuste kerner.

## Indstillinger


Automatikprogrammer  | Kerner | ... |

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

	Forhold kerner : væske	 [min.]
Amarant	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Grønspekt, hele	1 : 1	18–20
Grønspekt, 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

## 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.

Førlæng producentens angivne tid med ca. 1/3.

### Fersk/Frisk/Ikke-tilberedt


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

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

### Indstillinger


Automatikprogrammer  | Frisk pasta m.m. | ... |

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

 Tilberedningstid

# Dampprogram

---

## 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  | Frisk pasta m.m. | ... |

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

 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  | Bælgfrugter | ... |

eller

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  | Hønseæg | ... |

eller

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  | Frugt | ... |  
eller

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

## Pølser


### Indstillinger

Automatikprogrammer  | Pølser | ... |  
eller

Dampprogram 

Temperatur: 90 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

 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  | Krebsdyr | ... |

eller

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

### Fersk/Frisk/Ikke-tilberedt

 Fare for forgiftning på grund af fordærvede muslinger.  
Fordærvede muslinger kan forårsage madforgiftning.  
Tilbered kun lukkede muslinger.  
Spis ikke muslinger, der er lukkede efter tilberedningen.

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  | Muslinger | ... |

eller

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

## Tilberedning af en menu - manuelt

Deaktiver dampproduktionen ved manuel tilberedning af en menu (se afsnittet Indstillinger - Dampproduktion).

Ved tilberedning af en menu kan forskellige madvarer sammensættes til en menu med forskellige tilberedningstider, fx rødfiskefilet med ris og broccoli. Madvarerne sættes da tidsforskudt ind i ovnrummet, så de er færdigtilberedt på samme tid.

### Ribbe

Sæt de dryppende (fx fisk) eller farvende (fx rødbeder) madvarer ind direkte over bradepanden. 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

### Tilberedningstider for madvarerne

(Se tilberedningsskemaet i afsnittet Tilberedning med damp)

Parboiled ris	24 min.
Rødfiskefilet	6 min.
Broccoli	4 min.

### Beregning af tilberedningstiderne, der skal indstilles:

24 min. minus 6 min. = 18 min. (1. tilberedningstid: Ris)

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

rest = 4 min. (3. tilberedningstid: broccoli)

Tilberedningstid	24 min. ris		
		6 min. rødfiskefilet	
			4 min. broccoli
Indstilling	18 min.	2 min.	4 min.

### Tilberedning af en menu

- Skub først risene i ovnrummet.
- Indstil 1. tilberedningstid = 18 min.
- Når de 18 min. er gået, skubbes rødfiskefileten ind.
- Indstil 2. tilberedningstid = 2 min.
- Når de 2 min. er gået, skubbes broccolien ind.
- 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 vakuumpakningen fordamper 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 varmestabile, kogefaste vakuumposer.  
Tilbered ikke madvarer i salgsemballagen, fx vakuumpakkede dybfrostvarer, da der muligvis ikke er anvendt en egnet vakuumpose.  
Anvend ikke vakuumposen flere gange.

Vakuumpak udelukkende madvarerne med en vakuummaskine.

### Vigtige anvisninger om anvendelse


For at opnå et optimalt tilberedningsresultat skal følgende anvisninger følges:

- Tilsæt færre krydderier og urter end ved traditionel 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 syre, 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 efterlades 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.
- Hold døren lukket under tilberedningsprocessen. 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.
- Ved høj temperatur og/eller lang tilberedningstid kan der opstå vandmangel. Kontroller visningen i displayet indimellem.

### Tips

- For at reducere forberedelsestiderne kan madvarer vakuumpakkes 1-2 dage før tilberedning. Opbevar derefter den vakuumpakkede mad i køleskab ved maks. 5 °C. For at bibeholde kvalitet og smag bør maden tilberedes senest efter 2 dage.
- Nedfrys væsker, fx marinade, inden vakuumpakningen for at forhindre, at det løber ud af vakuumposen.
- Bøj vakuumposens kanter om udad, inden maden fyldes i posen. Herved fås en ren og upåklagelig svejsesøm.
- 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.

### Anvendelse af opvarmningsformen Sous-vide

- Skyl madvaren med koldt vand, og tør den af.
- Læg madvaren i en vakuumpose, og tilsæt om ønsket krydderier eller væske.
- Vakuumpak madvaren med en vakuummaskine.
- Skub risten ind på 2. ribbe for at opnå et optimalt tilberedningsresultat.
- Læg den vakuumpakkede mad på risten (ved siden af hinanden, hvis der er flere poser).
- Vælg Sous-vide .
- Temperaturforslaget kan ændres, hvis det ønskes.
- Bekræft med *OK*.
- Foretag evt. yderligere indstillinger (se afsnittet *Betjening*).

# Sous-vide

---

## 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.

De angivne tider i skemaerne er vejledende. Vi anbefaler først at indstille en kortere tilberedningstid. Retter kan om nødvendigt videretilberedes. Tilberedningstiden begynder først, når den indstillede temperatur er nået.

Madvare	Tilsætning inden		🌡️ [°C]	🕒 [min.]
	Sukker	Salt		
<b>Fisk</b>				
Torskefilet, 2,5 cm tykkelse		x	54	35
Laksefilet, 2-3 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
Kammuslinger, åbne			52	25
Skalotteløg, helt	x	x	85	45–60

🌡️ Temperatur, 🕒 Tilberedningstid

## Sous-vide

Madvare	Tilsætning inden		🌡️ [°C]		🕒 [min.]
	Sukker	Salt	Medium*	Gennemstegt*	
<b>Kød</b>					
Andebryst, helt		x	66	72	35
Lammetryg 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

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



## Genopvarmning

Opvarm kun kålprodukter, fx kålrabi og blomkål, sammen med en sauce. Uden sauce kan disse 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 egnede 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

Sous-vide 

Temperatur: Se skemaet

Tid: Se skemaet

# Sous-vide

## Genopvarmning i opvarmningsformen Sous-vide

De angivne tider i skemaet er vejledende. Tiden kan forlænges efter behov. Tiden begynder først, når den indstillede temperatur er nået.

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
Kålraabi, 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 vakuumpakkede madvarer med en udgangstemperatur på ca. 5 °C (køleskabstemperatur).

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

## Opvarmning

Anvend opvarmningsformen **Sous-vide**  til Sous-vide-tilberedte madvarer (se afsnittet Sous-vide - Genopvarmning).

Madvarer opvarmes skånsomt i dampovnen med ovnfunktion. De tørrer ikke ud og eftertilbereder ikke. De opvarmes jævnt og skal omrøres indimellem.

Færdige portionsanretninger (kød, grøntsager, kartofler) kan ligeledes opvarmes som enkelte madvarer.

## Tilberedningsservice

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

## Tid

Indstil 10-12 min. for en portionsanretning. Flere tallerkner kræver 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


- Opvarm ikke større stykker såsom stege hele, men portionsvis som portionsanretning.
- Halver kompakte stykker såsom fyldte peberfrugter eller rullesteg.
- Opvarm saucer separat. Undtagelse: Retter tilberedt i sauce (fx gullasch).
- Vær opmærksom på, at panerede madvarer, fx schnitzler, ikke bliver sprøde.

Madvarerne skal ikke dækkes til ved opvarmning.

## Indstillinger

Opvarmning 

eller

Kombiprogram  | Kombiprogram + Varmluft Plus

Temperatur: Se skemaet

Fugtighed: Se skemaet

Tid: Se skemaet

## Flere anvendelser

De angivne tider i skemaet er vejledende. Vi anbefaler, at man først vælger den korteste tid. Tiden kan forlænges efter behov.

Madvare	🌡️ [°C]	∆∆ [%]	🕒* [min]
<b>Grøntsager</b>			
Gulerødder Blomkål Kålrambø 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, 1,5 cm tykke Rullesteg, skåret i skiver Gullasch 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 Fyldt peberfrugt (halveret), ris Hønsfrikassé, ris Grøntsagssuppe Legeret suppe Klar suppe Gryderet	120	70	10–12

🌡️ Temperatur, ∆∆ Fugtighed, 🕒 Tid

\* Tiderne gælder for madvarer, der opvarmes på en tallerken.

### Optøning

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



Smittefare på grund af kimdannelse.

Kim såsom salmonella kan udløse alvorlig madforgiftning.

Ved optøning af fisk og kød (især fjerkræ) skal man være særligt omhyggelig med hygiejnen.

Anvend ikke optøningsvæsken.

Videreførarbejd madvarerne straks efter hviletiden.

### Temperatur

Den optimale optøningstemperatur er 60 °C.

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

### Forberedelse/efterbehandling

Fjern i givet fald emballagen ved optøning.

**Undtagelser:** Lad brød og bagværk tømpe i emballagen, da det ellers optager fugtighed og bliver blødt.

Lad madvarerne stå ved stuetemperatur i nogle minutter efter optøningen. Hviletiden er nødvendig for at varmen kan fordele sig jævnt i maden.

### Fade

Anvend ved optøning af væskeafgivende madvarer såsom fjerkræ et fad med huller med bradepanden skubbet ind under. Hermed ligger madvarerne ikke i optøningsvæsken.

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

### Tips

- Fisk skal ikke optømpe helt inden tilberedningen. Det er tilstrækkeligt, hvis overfladen er blød nok til, at krydderierne hæfter. Afhængig af tykkelse er 2-5 min. nok.
- Frostvarer i store stykker, fx bær og kødstykker, skilles og spredes ud, når den halve optøningstid er gået.
- Optøede madvarer må ikke nedfryses igen.
- Tømpe dybfrosne færdigretter op som angivet på emballagen.

### Indstillinger

Optøning

eller

Dampprogram

Temperatur: Se skemaet

Optøningstid: Se skemaet

Hviletid: Se skemaet

## Flere anvendelser

De angivne tider i skemaet er vejledende. Vi anbefaler først at vælge den korteste optøningstid. Optøningstiden kan forlænges efter behov.

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

## Flere anvendelser

Madvare	Mængde	🔥 [°C]	🕒 [min.]	⌚ [min.]
<b>Kød</b>				
Steg, i skiver	a 125-150 g	60	8–10	15–20
Hakket kød	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Gullasch	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Lever	250 g	60	20–25	10–15
Hareryg	500 g	50	30–40	10–15
Rådyrryg	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>Bagværk</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, ⌚ Hviletid

## Flere anvendelser

### Mix & Match

Til nem og ukompliceret tilberedning af portionsanretninger kan specialanvendelsen Mix & Match anvendes. Med denne anvendelse kan allerede tilberedte madvarer (convenience food) opvarmes, eller en færdig portionsanretning kan sammensættes og tilberedes på en tallerken.

Ved tilberedningen kan der vælges mellem et sprødt, brunet tilberedningsresultat eller skånsomt tilberedte madvarer med en saftig overflade uden yderligere brunning.

Anvend kun madvarer, der har upåklagelig kvalitet. Hvis man har betænkeligheder, skal maden kasseres.

**Tip:** Vi anbefaler, at man anvender Miele App til specialprogrammet Mix & Match. Med Miele App kan du interaktivt sammensætte dit måltid fra et bredt udvalg af ingredienser og overføre programindstillingerne til din dampovn med ovnfunktion.

For at bruge denne funktion skal din dampovn med ovnfunktion være tilsluttet wi-fi. Nærmere informationer herom ses i afsnittet "Første ibrugtagning, afsnit Miele@home".

Hvis du ikke anvender Miele App, skal du følge nedenstående vejledning og sammensætte din ret ved hjælp af tilberedningskemaerne.

### Tilberedningsservice

Anvend:

- en flad tallerken eller et lille, ildfast fad
- en dyb skål eller en kop til madvarer med tilsætning af væske

Bagværk, pizza, flammkuchen og lignende kan lægges direkte på risten (efter behov med bagepapir).

Plastbeholdere til færdigretter er ikke tilstrækkeligt varmefaste.

Fyld færdigretter over i egnet tilberedningsservice.

### Råd om opvarmning af portionsanretninger

- Anvend til friturestegte eller gratinerede madvarer Sprød opvarmning og til tilberedte eller kogte madvarer Skånsom opvarmning.
- Vær opmærksom på, at kun madvarer, der var sprøde inden genopvarmningen, bliver sprøde igen med Sprød opvarmning.
- Madvarerne må ikke være højere end 2-2,5 cm. Fyld højere madvarer over i fladt service (fx gryderet) eller skær kompakte stykker i skiver (fx rullesteg, gratin).
- Opvarm kun pasta blandet i en sauce.
- Der kan dannes sporadiske vanddråber på undersiden af servicet. Tør vanddråberne af inden servering.



### Råd om tilberedning af portionsanretninger

- Ud af fonden fra kød og fisk kan der nemt laves en sauce: Kom inden tilberedningen 1 tsk. sovsejævner ved det rå kød eller den rå fisk. Rør saucen igennem med en gaffel inden serveringen. I stedet for sovsejævner kan der også anvendes 1 tsk. kartoffelmospulver (convenience) eller 1 spsk. binde-middel.
- Uens tilberedningstider kan tilpasses via stykstørrelsen: Jo kortere tilberedningstid, desto større stykker bør der tilberedes (fx store blomkålsbuketter). Jo længere tilberedningstid, desto mindre stykker bør der tilberedes (fx kartofler i tern).
- Uens tilberedningstider kan også ud-lignes ved hjælp af en lagdeling: Læg en madvare med kort tilberedningstid under en madvare med lang tilberedningstid, eller lav en gratin.
- For at forhindre udtørring af madvarer-ne, kan portionsanretningen tilsættes sauce eller marinade. Der kan også anvendes ost eller bacon.

### Sammensætning af en portionsanretning af forskellige komponenter

For at opnå et godt tilberedningsresultat skal de enkelte komponenter på portionsanretningen - såsom kød, tilbehør og grøntsager - sammensættes, så der kan vælges en fælles indstilling for bruningen. Denne indstilling skal være egnet eller så vidt muligt egnet til alle madvarer. Vi anbefaler følgende fremgangsmåde:

- Vælg en hovedingrediens ved hjælp af tilberedningsskemaerne, fx oksesteak.
- Vælg yderligere ingredienser, der har ens indstillinger for bruningen, fx bønner og ris.

## Flere anvendelser

### Anvisninger om tilberedningsskemaerne

Tilberedningsskemaerne indeholder, ud over angivelser om stykstørrelse eller forarbejdningsgrad af madvarerne, også anvisninger om tilberedningen.

Bruningen angives i displayet med en bjælke med syv felter. Generelt gælder det, at jo flere bjælker, der er udfyldt, desto længere er tilberedningstiden.

Symbolerne angiver, hvilken indstilling der er egnet til brunning af de forskellige madvarer:

Symbol	Betydning
—	uegnet
□	så vidt muligt egnet
■	velegnet

### Anvendelse af specialanvendelse Mix & Match

Madvarerne skal ikke tildækkes under tilberedningen.

- Forbered madvarerne.
- Vælg Flere  | Specialprogrammer | Mix & Match.
- Hvis der tilberedes allerede **tilberedte** madvarer, vælges Skånsom opvarmning eller Sprød opvarmning.
- Hvis der tilberedes **friske** eller let tilberedte madvarer, vælges Skånsom tilberedning eller Sprød tilberedning.
- Ændr eventuelt indstillingen for bruningen.
- Bekræft med *OK*.
- Skub maden ind på 3. ribbe på risten.
- Bekræft med *OK*.

Tilberedningen kan startes straks eller tidsforskudt.

- Vælg Forlænget brunning, hvis portionsanretningen endnu ikke er tilberedt som ønsket efter tilberedningsprocessen.

## Opvarmning af madvarer med specialanvendelsen „Sprød opvarmning“

Madvare	Indstilling bjælker bruning
Æblestrudel, 4 cm høj, færdigbagt	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Bagt camembert, 75 g, færdigbagt.	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Flutes, færdigbagt	_ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Små butterdejsspækker, færdigbagt	_ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Tofu-frikadeller <sup>1</sup> , færdigtilberedt	_ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Boller, forbagt eller færdigbagt, opbevaret	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Cheeseburger, færdigbagt	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _
Chili con carne <sup>1</sup> , 2 cm højde, færdigtilberedt	_ _ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Ciabattine, forbagt eller færdigbagt, opbevaret	_ _ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Flammkuchen, færdigbagt	_ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Kødstrimler <sup>1</sup> , fortilberedt eller færdigtilberedt	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Frikadelle <sup>1</sup> (svinekød), 60 g, færdigtilberedt	_ _ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Forårsfulle, 100 g, færdigbagt	_ _ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Kaiserschmarrn <sup>1</sup> , dybfrost, optøet	_ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Kartofler, overvejende kogefaste, i skiver, færdigtilberedt	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Kartoffelkroetter, færdigbagt	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Lasagne <sup>1</sup> , 3 cm høj, færdigtilberedt	_ _ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Pastagratin <sup>1</sup> , 4,5 cm højde, færdigtilberedt	_ _ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _
Pandekager <sup>1</sup>	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Pizza, færdigbagt	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Quiche, 3,5 cm høj, færdigbagt	_ _ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Kartoffelpandekage <sup>1</sup> , færdigtilberedt	_ _ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Rösti, færdigbagt	_ _ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Schnitzel, færdigtilberedt	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _

<sup>1</sup> bliver ikke sprød, skal udelukkende opvarmes (> 65 °C).

# Flere anvendelser

## Opvarmning af madvarer med specialanvendelsen „Sprød tilberedning“

Madvare	Anvisninger om tilberedning	Indstilling bjælker brugning
<b>Kød<sup>1</sup></b>		
Grillpølse, 100 g, dampet	med snit	___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Frikadelle, 60 g, 2,5 cm høj	hakket kød, krydret	___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Kyllingebryst, 3 cm høj, rå	natural, krydret	__ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Kyllingeunderlår, rå	marineret	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Steak af kalveryg, 2,5 cm højde, rå	marineret, med sauce	<input checked="" type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Kotelet af hamburgerryg, 3,5 cm høj, rå	–	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Lammekotelet, 2 cm høj, rå	marineret	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Oksesteak, 3 cm høj, rå	marineret	__ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Svinemørbrad, 4 cm høj, rå	i baconsvøb, salt, peber	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Svinekotelet, 1,5 cm høj, rå	paneret, i en smule olie	___ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Fisk<sup>1</sup></b>		
Helleflynderkotelet, 3 cm høj, rå	marineret	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Torskefilet, 3,5 cm høj, fersk	marineret	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Laksefilet, 3 cm høj, fersk	krydret	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Sejfilet, 3 cm høj, rå	krydret, topping: Spinat, feta	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Tunfiskefilet, 3 cm høj, fersk	marineret	___ <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Mallespyd, 50 g tern, fersk	marineret, med sauce	__ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
<b>Grøntsager</b>		
Aubergine, 2 cm høj, rå	marineret	___ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Blomkål, store buketter, rå	salt, peber, rasp	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Broccoli, store buketter, rå	ostesauce	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Grønne bønner i baconsvøb, rå	i baconsvøb, krydret	___ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Kartofler, kogefaste, i 3 mm tykke skiver, rå	smør, salt eller ost	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Kålrobi, i 2 cm tykke skiver, rå	salt, peber, muskatnød	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Græskar, i 2 cm store tern, rå	salt, peber, græskarkerneolie	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Majskolber, rå	salt, smør	__ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Gulerødder, i 2 cm tykke skiver, rå	salt, peber, smør	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Peberfrugter, i grove stykker, rå	marineret	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Squash, i 2 cm tykke skiver, rå	marineret	__ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _

## Flere anvendelser

Madvare	Anvisninger om tilberedning	Indstilling bjælker bruning
<b>Pasta / ris</b>		
Frisk pasta, tortellini, forkogt	–	<input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Lasagne, 3 cm høj, færdigret	–	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Pastagratin, 2 cm høj, færdigret	–	<input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Ris, brune ris, tilberedningstid 8 min., rå	salt, 1 : 2 (ris : væske)	_ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Ris, parboiled ris, tilberedningstid 8-12 min., rå	salt, 1 : 1,5 (ris : væske)	_ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _
Ris, forkogt	–	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
<b>Pizza m.m.</b>		
Bagt camembert, 25 g, dybfrossen	optøet	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Flutes, dybfrossen eller forbagt	optøet	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Rundstykke, dybfrossen eller forbagt	optøet	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Cheeseburger, forbagt	–	<input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Dadler i baconsvøb, rå	–	_ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Tarte flambé, rå	læg fyld på færdigkøbt dej fra køledisk	_ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _
Forårsrulle, 100 g, dybfrossen	optøet	_ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Grilløst, 90 g, færdigret	–	_ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Kroketter, dybfrosne	optøet	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Gnocchi, forkogt	smør, salt, ost	<input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Rösti (convenience-produkt), rå	let olieret	_ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _
Kartoffelnudler, forkogt	–	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _
Tofu-frikadeller, 80 g, færdigtilberedt	–	<input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Pizza, færdigbagt	–	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Hash Browns, dybfrosne	optøet	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Løgtærte, 2,5 cm høj	forbagt	_ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Søde retter</b>		
Kaiserschmarrn, færdigret	–	_ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _

<sup>1</sup> Kom 1 tsk. saucejævnner i rødt kød/rå fisk

## Flere anvendelser

### Egnede madvarer til specialanvendelsen „Skånsom tilberedning“

Madvare	Tilberedningsanvisning
<b>Kød<sup>1</sup></b>	
Knækpølse (svinekød), 100 g, færdigret	–
Spyd med oksemørbrad, 50 g tern, rå	marineret, med sauce
Spyd med svinekød, 50 g tern, rå	marineret, med paprika og løg
Kyllingebryst, 3 cm høj, rå	natural, krydret
Steak af kalveryg, 2,5 cm højde, rå	marineret, med sauce
Hamburgerryg, 3,5 cm høj, rå	–
<b>Fisk<sup>1</sup></b>	
Ørred, hel, 350 g, rå	krydret, fyld: smør krydderurter
Helleflynderkotelet, 3 cm høj, rå	marineret
Torskefilet, 3,5 cm høj, fersk	marineret
Laksefilet, 3 cm høj, fersk	krydret
Sejfilet, 180 g	topping: Spinat og cremefraiche
Tunfiskefilet, 3 cm høj, fersk	marineret
Mallespyd, 50 g tern	marineret, med sauce
<b>Grøntsager</b>	
Blomkål, store buketter, rå	krydret
Broccoli, store buketter, rå	krydret, med/uden ostesauce
Kartofler, kogefaste, i kvarte/både, rå	salt
Kålrabi, i 2 cm tykke skiver, rå	salt, peber, muskatnød
Græskar, i 1,5 cm store tern, rå	salt, peber, græskarkerneolie
Majskolber, rå	salt, smør
Gulerødder, i 2 cm tykke skiver, rå	salt, peber, smør
Peberfrugter, i grove stykker, rå	marineret
Rosenkål, hele, rå	salt, peber, muskatnød
Asparges, stænger, hele, rå	salt, smør
Søde kartofler, i 1,5 tern/både, rå	salt
Squash, i 2 cm tykke skiver, rå	marineret

## Flere anvendelser

<b>Madvare</b>	<b>Tilberedningsanvisning</b>
<b>Pasta / ris</b>	
Frisk pasta, tortellini, forkogt	sauce
Makaroni, små, rå	salt, 1 : 3 (pasta : vand)
Ris, basmatiris, tilberedningstid 10 min., rå	salt, 1 : 2,5 (ris : væske)
Ris, brune ris, tilberedningstid 8 min., rå	salt, 1 : 2 (ris : væske)
Ris, parboiled ris, tilberedningstid 8-12 min., rå	salt, 1 : 2 (ris : væske)
Ris, rundkornede ris, færdigkogt	–
Suppenudler, fersk	dækket med bouillon
<b>Pizza m.m.</b>	
Gnocchi, forkogt	salt, smør
Kartoffelmos, tilberedt	–
Kartoffelnudler, forkogt	salt, smør

<sup>1</sup> Kom 1 tsk. saucejævner i rødt kød/rå fisk

## Flere anvendelser

---

### Tilberedning af en menu – automatisk


Ved automatisk tilberedning af en menu kan op til 3 forskellige madvarer sammensættes til en menu, fx fisk med ris og grøntsager.

Ved tilberedning af en menu sættes madvarerne da tidsforskudt ind i ovnrummet, så de er færdigtilberedt på samme tid.

Madvarerne kan vælges i tilfældig rækkefølge, for dampovnen sorterer automatisk efter længden af tilberedningstiden og angiver, hvornår den enkelte madvare skal sættes ind.

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

### Anvendelse af specialanvendelse Tilberedning af en menu

■ Vælg Flere  | Specialprogrammer | Tilberedning af en menu.

■ Vælg den ønskede madvare.

Afhængig af valgt madvare skal der herefter indstilles størrelse, vægt og tilberedningsgrad.

■ Vælg de ønskede værdier, og bekræft 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 opfordres der til at stille madvaren med den længste tilberedningstid ind i ovnen.

■ Hvis madvarer, der afgiver væske eller farve, tilberedes i fade med huller, skubbes disse ind direkte over bradepanden. På denne måde undgås smagsoverførsel eller misfarvninger på grund af neddryppende væske.

Efter afslutning af opvarmningsfasen vises, hvornår den næste madvare skal sættes ind. Når dette tidspunkt nås, lyder et signal.

Denne proces 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 med damp - Tilberedning af en menu - manuelt.



## 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 både.

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

### Grøntsager

Vask, rens og skær grøntsagerne i mindre stykker.

Blancher grøntsager før henkogningen, så de bibeholder deres farve (se afsnittet Flere anvendelser, 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.

### Henkogning af madvarer

- Skub et fad med huller eller risten ind på 1. ribbe
- Stil glassene i fadet eller på risten. De enkelte glas må ikke berøre hinanden.

### Indstillinger

Flere  | Specialprogrammer | Henkogning eller

Dampprogram 

Temperatur: se skemaet

Henkogningstid: Se skemaet

## Flere anvendelser

De angivne tider i skemaet er vejledende.

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Henkogningstid

\* Henkogningstiderne gælder for 1,0 l-glas For 0,5 l-glas reduceres tiden med 15 min, for 0,25 l-glas med 20 min.

## 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.





Anvend kun fejlfri, rengjorte glas og tilbehør. Glassene skal være smallere forneden end foroven. 0,25 l-glas er bedst egnede.

Glassene skal kunne lukkes med gummiring, glaslåg og bøjle.



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

- Smør glassene med smør til ca. 1 cm under kanten.
- Drys glassene med rasp.
- Fyld glassene  $\frac{1}{2}$  eller  $\frac{2}{3}$  med dej (afhængig af opskriften). Sørg for, at glaskanten er ren.
- Skub risten ind på 2. ribbe.
- Stil de **utildækkede** glas af samme størrelse på risten. De enkelte glas må ikke berøre hinanden.
- Tildæk glassene **straks** efter henkogningen med gummiring, glaslås og bøjle. Kagen må ikke afkøles. Hvis dejen er løbet ud over kanten, kan den trykkes ned i glasset med glaslåget.

De angivne tider i skemaet er vejledende. Vi anbefaler, at man først vælger den korteste henkogningstid. Henkogningstiden kan forlænges efter behov.

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

🌡️ Temperatur, ΔΔ Fugtighed, 🕒 Henkogningstid

 Over-undervarme,  Kombiprogram + Over-undervarme

# Flere anvendelser

## Tørring

Anvend til tørring kun specialprogrammet Tørring eller opvarmningsformen Kombiprogram + Varmluft Plus, så fugtigheden kan forsvinde.

Bananer, ananas og kantareller egner sig ikke til tørring.


- Skær maden i lige store stykker.
- Læg bagepapir på risten, og fordel maden jævnt og så vidt muligt i et lag på risten.
- Lad de tørrede frugter eller grøntsager køle af efter tørringen.
- Opbevar de tørrede madvarer i godt tillukkede glas eller dåser. Sørg for, at der ikke kommer fugt ind i opbevaringsbeholderen, så skimmel-dannelse undgås, og madvarerne ikke fordærves.

## Indstillinger

Flere  | Specialprogrammer | Tørring

Temperatur: se skemaet

Tørretid: se skemaet eller



Kombiprogram  | Kombiprogram + Varmluft Plus

Temperatur: se skemaet

Fugtighed: 0 %

Tørretid: se skemaet

De angivne tørretider i skemaet er vejledende. Vi anbefaler, at man først vælger den korteste tørretid. Tiden kan forlænges efter behov.

Madvarer til tørring	 [°C]	 [t.]
Æbler, i ringe	70	6–8
Abrikoser, halve, uden sten	60–70	10–12
Pærer, i både	70	7–9
Urter	40	1,5–2,5
Svampe*	50	5–7
Tomater, i skiver	70	7–9
Citrusfrugter, i skiver	70	8–9
Blommer, uden sten	60–70	10–12

 Temperatur,  Tørretid (timer)


\* Til tørring er rørhatte, shiitake-svampe, morkler, Mu-Err-svampe og brunstokkede rørhatte velegnede. Svampene skal være så tørre og sprøde efter tørringen, at de knækker, når man prøver at bøje en skive.

### Sabbat-program og Yom-Tov anvendes

Specialprogrammerne Sabbath-program og Yom-Tov er beregnet til understøttelse af religiøse skikke.

Følg anvisningerne i displayet for at følge sabbattens regler.

Dampovnen med ovnfunktion varmer op til den indstillede temperatur og holder denne temperatur i maks. 24 t. (Sabbat-program) eller 76 t. (Yom-Tov). Dampovnen med ovnfunktion slukker i begge specialprogrammer automatisk efter 76 timer.

- Skub maden ind i ovnrummet.
- Vælg Flere  | Specialprogrammer.
- Vælg Sabbath-program.
- Vælg det ønskede specialprogram (Sabbat-program eller Yom-Tov).

Hvis der er indstillet en minurtid eller en alarm, kan specialprogrammet ikke startes.

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

Ved en strømafbrydelse afbrydes specialprogrammet. Dampovnen med ovnfunktion forbliver da kun i sabbat-mode, så længe den er afbrudt fra elnettet. Så snart der er etableret forbindelse, vises Strømafbrydelse proces afbrudt i displayet.


### Anvendelse af Sabbath-program

Dette specialprogram er egnet til den egentlige sabbat. Madvarer kan dermed opvarmes i maks. 24 timer, indtil døren åbnes første gang.

- Indstil temperaturen.
- Bekræft med OK.

Sabbat-program og den indstillede temperatur vises.

Ovnrumsopvarmningen kobler til ca. 30 sekunder efter, at døren er lukket. Ovnlyset forbliver tændt under hele tilberedningsprocessen.


Klokkeslættet vises ikke. Alle sensortaster (undtagen tænd/sluk-tasten ) reagerer ikke.

I displayet vises meldingen Sabbath - åbn ikke døren. Efter ca. 45 min. forsvinder denne melding og vises igen fra tid til anden.

Hvis meldingen **ikke** vises, varmer dampovnen ikke op, og døren kan åbnes og lukkes igen.

Når døren er blevet åbnet en gang, vil ovnopvarmningen **forblive slukket**, indtil specialprogrammet er afsluttet.

Hvis du lader døren være lukket, indtil specialprogrammet er afsluttet, slukker ovnrumsopvarmningen først efter 24 timer. Dampovnen med ovnfunktion forbliver tændt.

- Specialprogrammet kan afsluttes før tid ved at slukke dampovnen med ovnfunktion på tænd/sluk-tasten .

Efter afslutning af specialprogrammet forsvinder meldingen Sabbath - åbn ikke døren, og ovnrumsopvarmningen slukker. De andre meldinger vises stadig i displayet, indtil dampovnen med ovnfunktion slukker automatisk efter 76 timer.

## Flere anvendelser

---


### Anvendelse af Yom-Tov

Dette specialprogram er egnet til flerdagesferie inden for en uge. Madvarer kan hermed opvarmes i maks. 76 timer. I løbet af denne tid kan døren åbnes og lukkes flere gange.

- Indstil temperaturen.
- Bekræft med *OK*.


Yom-Tov og den indstillede temperatur vises.

Ovnrumsoptemperaturen kobler til ca. 30 sekunder efter, at døren er lukket. Ovnlyset forbliver tændt under hele tilberedningsprocessen.

Klokkeslættet vises ikke. Alle sensortaster (undtagen tænd/sluk-tasten ) reagerer ikke.

I displayet vises meldingen Sabbath - åbn ikke døren. Efter ca. 45 min. forsvinder denne melding og vises igen fra tid til anden.

Hvis meldingen **ikke** vises, kan døren åbnes og lukkes igen flere gange. Ovnrumsoptemperaturen **forbliver tændt**.

- Specialprogrammet kan afsluttes før tid ved at slukke dampovnen med ovnfunktion på tænd/sluk-tasten .

Ovnrumsoptemperaturen forbliver tændt indtil afslutning af specialprogrammet. Dampovnen med ovnfunktion slukker automatisk efter 76 timer.

### 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 kedelige pletter væk.

Fjern stilke fra vindruer og kirsebær, da de indeholder bitterstoffer. Det er ikke nødvendigt at fjerne stilkene fra bærre-ne.

Skær større stykker frugt såsom æbler i ca. 2 cm tykke tern. Jo hårdere frugten er, desto mindre stykker skæres den ud 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.

### Saftkogning

- Forbered frugterne, og læg dem i et fad med huller.
- Skub et fad uden huller eller brade-panden ind under til at opfange saf-ten.

### Indstillinger

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tid: 40-70 min.

## Flere anvendelser

---


### Blanchering

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

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

- Forbered grøntsagerne, og læg dem i et fad med huller.
- Efter blanchering afkøles grøntsagerne hurtigt i iskoldt vand. Lad dem herefter dryppe godt af.

### Indstillinger

Flere  | Specialprogrammer | Blanchering eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Blancheringstid: 1 min.


### Desinficering af service

Service og sutteflasker, der er desinficeret i dampovnen, er efter processens afslutning desinficeret ligesom ved almindelig kogning. Kontroller dog forinden, om genstanden er temperatur- og dampbestandig (op til 100°C) iht. producentens instruktioner.

Skil sutteflasken ad. Saml først sutteflasken, når de er helt tør. Ellers kan der opstå nye kim.

- 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.

### Indstillinger

Flere  | Specialprogrammer Tid: 1 min. til 10 timer

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C


Tid: 15 min.




### Opvarmning af service

Ved forvarmning af servicet afkøles ma- den ikke så hurtigt.

Anvend temperaturbestandigt service.

- Skub risten ind på 2. ribbe, og anbring servicet, der skal opvarmes, på risten. Afhængig af servicets størrelse kan ri- sten også lægges med fladen opad på ovnrumsbunden og servicet stilles herpå. Efter behov kan ribberne også afmonteres.
- Vælg Flere  | Specialprogrammer.
- Vælg Opvarmning af service.
- Ændr eventuelt temperaturforslaget, og indstil tiden.

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.


Dampovnen med ovnfunktion bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemerne, ovnrummet, ribberne og tilbehøret. Der kan dan- nes sporadiske vanddråber på under- siden af servicet.

Anvend grydelapper, når servicet ta- ges ud.

### Varmholdning

Mad kan holdes varm i ovnrummet i op- til 2 timer.

Vælg så kort tid som muligt for at bibe- holde madens kvalitet.

- Vælg Flere  | Specialprogrammer.
- Vælg Varmholdning.
- Stil maden, der skal holdes varm, ind i ovnrummet, og bekræft med OK.
- Ændr eventuelt temperaturforslaget, og indstil tiden.


## Flere anvendelser

---

### Hævning af gærdej

- Lav dejen efter opskriften.
- Stil den åbne dejskål i et fad med huller eller på risten.  
Afhængig af dejskålens størrelse kan risten også lægges med fladen opad på ovnrumsbunden og dejskålen stilles herpå. Efter behov kan ribberne også afmonteres.

### Indstillinger

Flere  | Specialprogrammer | Hævning af gærdej  
eller

Dampprogram 

Temperatur: 30 °C


Fugtighed: 100 %

Tid: iht. angivelsen i opskriften

### Opvarmning af fugtige klude

- 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

Dampprogram 


Temperatur: 70 °C

Tilberedningstid: 2 min.

### Smeltning af husblas

- Opblød **husblas i blade** i 5 min. i en skål med koldt vand. Husblasbladene skal være godt dækket af vand. Tryk væden ud af husblassen, og hæld vandet fra skålen. Kom 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  | Specialprogrammer | Smeltning af husblas

eller

Dampprogram 

Temperatur: 90 °C


Tilberedningstid: 1 min.

### Smeltning af honning

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

Ved smeltning (dekrystallisering) af honning ved en temperatur på 60 °C er hovedformålet at opnå en smørbar madvare igen.

### Indstillinger

Automatikprogrammer  | Specialprogrammer | Smeltning af honning

eller

Dampprogram 

Temperatur: 60 °C

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


### Smeltning af chokolade

Al slags chokolade kan smeltes i dampovnen.

Ved anvendelse af chokoladeglasur stilles den uåbnede pakke i et fad med huller.

- 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).
- Omrør større mængder af og til.

### Indstillinger

Automatikprogrammer  | Specialprogrammer | Smeltning af chokolade

eller

Dampprogram 

Temperatur: 65 °C

Tilberedningstid: 20 min.

## Flere anvendelser


---

### Smeltning af spæk

Spækket brunes ikke.

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

#### Indstillinger

Automatikprogrammer  | Specialprogrammer | Smeltning af spæk  
eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C


Tilberedningstid: 4 min.

### Dampning af løg

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

- 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).

#### Indstillinger

Automatikprogrammer  | Specialprogrammer | Dampning af løg  
eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: 4 min.

### 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  | Frugt | Æbler | Hel(e)

eller

Dampprogram 

Temperatur: 50 °C

Henkogningstid: 5 min.

### Tilberedning af æggestand

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

#### Indstillinger

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: 4 min.

## 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 geleringssukker (se producentens angivelser). Rør godt rundt i massen.

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

## Fremstilling af marmelade

- Fyld glassene maks. 2/3.
- Stil de åbne glas i et fad med huller eller på risten.
- Lad glassene stå 1-2 minutter, efter tilberedningstiden er færdig.
- Luk derefter glassene med et låg, og lad dem afkøle.

### Indstillinger

Kombiprogram  | Kombiprogram + Varm-luft Plus

Temperatur: 150 °C

Fugtighed: 0 %

Tid: 35–45 min.

## Flåning


- 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

Flere  | Traditionel grill

Trin: 3

Tid: Se skemaet

Madvare	 [min.]
Peberfrugt	10
Tomater	7


 Tid

### Indstillinger

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tid: Se skemaet

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

 Tid

## Flere anvendelser

---

### Fremstilling af yoghurt

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

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

Yoghurten skal være frisk (kort opbevaringstid).

Både langtidsholdbar og frisk mælk kan anvendes til fremstilling af yoghurt.

Langtidsholdbar mælk kan anvendes uden yderligere behandling. Frisk mælk skal først opvarmes til 90 °C (ikke koges) og herefter afkøles til 35 °C. Ved anvendelse af frisk mælk bliver yoghurten lidt fastere end med langtidsholdbar 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.

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

- 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. De enkelte glas må ikke berøre hinanden.
- Stil glassene i køleskabet straks efter udløb af tilberedningstiden. Undgå at bevæge glassene unødigt.

### Indstillinger

Automatikprogrammer  | Specialprogrammer | Fremstilling af yoghurt eller

Dampprogram 

Temperatur: 40 °C

Tid: 5:00 timer

### 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.

Med de talrige automatikprogrammer opnås der et optimalt tilberedningsresultat på komfortabel og sikker vis.

## Kategorier

Automatikprogrammerne  er sorteret efter kategorier for at danne et bedre overblik. Der vælges nemt et program, der passer til maden, hvorefter anvisningerne i displayet følges.

## Anvendelse af automatikprogrammer

■ Vælg Automatikprogrammer .


Listen med valgmuligheder vises.

■ Vælg den ønskede kategori.

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


■ Vælg det ønskede automatikprogram.

■ Følg vejledningen i displayet.

**Tip:** Med  Info kan der afhængigt af tilberedningsproces fx vises information om, hvornår retten skal sættes ind eller vendes.

## Anvisninger om anvendelse

- Efter en tilberedning skal ovnen først afkøle til stuetemperatur, inden et automatikprogram startes.
- Vægtangivelserne gælder vægten pr. stk. Der kan tilberedes et stykke laks a 250 g eller 10 stykker laks a 250 g samtidig.
- Tilberedningsgraden og bruningen vises med en bjælke med syv felter. Den ønskede tilberednings- eller bruningsgrad kan indstilles i navigeringsområdet.
- Anvend de bageforme, der er angivet i opskrifterne.

- I kategorien Ris er der for langkornede og runde ris også valgmuligheden Generel. Anvend dette automatikprogram, hvis der skal tilberedes langkornede eller rundkornede ris, hvortil der ikke findes et automatikprogram.
- I nogle automatikprogrammer kan start- eller sluttiden forskydes med Start kl. eller Slut kl..
- Under menupunktet Vis tilberedningstrin vises de enkelte tilberedningstrin for automatikprogrammet. I nogle automatikprogrammer er der desuden menupunktet Vis handlinger. De nødvendige handlinger, fx når maden skal stilles ind, eller ingredienser skal tilføjes, kan kaldes frem i dette menupunkt. Under tilberedningsprocessen kan handlingerne vises med  Info.
- Vær forsigtig, når døren åbnes ved indskubning af mad i den varme ovn. Der kan trænge varm damp ud. Gå et skridt tilbage, og vent, indtil dampen er fordampet. Sørg for hverken at komme i berøring med den varme damp eller de varme ovnrumsvægge. Fare for skoldning og forbrænding.
- Hvis maden ikke er færdigtilberedt som ønsket efter afvikling af et automatikprogram, vælges Forlænget tilb. eller Forlænget bagn.
- Automatikprogrammer kan også gemmes som Egne programmer. Vælg da sensortasten , når et automatikprogram er afviklet.

## Egne programmer

Der kan oprettes og gemmes op til 20 egne programmer.

- Der kan kombineres op til 9 tilberedningstrin til indstilling af forløbet af yndlingsopskrifter eller hyppigt anvendte opskrifter. På hvert tilberedningstrin kan der vælges indstillinger som fx opvarmningsform, temperatur og tilberedningstid.
- 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 eller specialanvendelsen som eget program efter afviklingen.
- Gem en tilberedningsproces med indstillet tilberedningstid efter afviklingen.

Indtast derefter et programnavn.

### Oprettelse af egne programmer

- Vælg Egne programmer .
- Vælg Opret program.

Der kan nu fastlægges indstillinger for det første tilberedningstrin.

Følg vejledningen i displayet:

- Vælg og bekræft de ønskede indstillinger.

Afslut først det første tilberedningstrin, hvis funktionen Forvarmning vælges. Tilføj herefter med Tilføj tilberedningstrin yderligere et tilberedningstrin, hvor der indstilles en tilberedningstid. Først herefter kan programmet gemmes eller startes.

- Vælg om nødvendigt Flere parametre for at til- eller frakoble funktionerne Booster og Crisp function.

- Vælg Afslut tilberedningstrin.

Alle indstillinger for det første tilberedningstrin er fastlagt.

Der kan tilføjes yderligere tilberedningstrin, fx hvis der skal anvendes endnu en opvarmningsform efter den første.

- Hvis yderligere tilberedningstrin er påkrævet, vælges Tilføj tilberedningstrin, og fremgangsmåden fra 1. trin følges.

Vælg det pågældende tilberedningstrin, hvis indstillingerne skal kontrolleres eller ændres efterfølgende.

- Når alle nødvendige tilberedningstrin er fastlagt: Vælg Gem.
- Indkod programnavnet.
- Vælg ✓.


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

- Bekræft med OK.

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




## Egne programmer startes


- Skub maden ind i ovnrummet.
- Vælg Egne programmer .
- Vælg det ønskede program.
- Vælg Udfør.

Afhængigt af programindstillinger vises følgende menupunkter:

- Start straks  
Programmet startes straks. Opvarmningen af ovnrummet tilkobles straks.
  - Slut kl.  
Tidspunktet for, hvornår programmet skal slutte, fastlægges. Opvarmningen af ovnrummet frakobles automatisk på dette tidspunkt.
  - Start kl.  
Tidspunktet for, hvornår programmet skal starte, fastlægges. Opvarmningen af ovnrummet tilkobles automatisk på dette tidspunkt.
  - Vis tilberedningstrin  
Displayet viser en sammenfatning af indstillingerne.
  - Vis handlinger  
De nødvendige handlinger, fx indsætning af maden, vises.
- Vælg det ønskede menupunkt.


Programmet starter straks eller på det indstillede tidspunkt.

Med  Info kan der afhængigt af tilberedningsproces fx vises information om, hvornår retten skal sættes ind eller vendes.

- Vælg sensortasten , når programmet er afviklet.

## Tilberedningstrin ændres

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

- Vælg Egne programmer .
- Vælg programmet, som du ønsker at ændre.
- Vælg Ændr tilberedningstrin.
- Vælg det tilberedningstrin, du ønsker at ændre eller Tilføj tilberedningstrin for at tilføje et tilberedningstrin.
- Vælg og bekræft de ønskede indstillinger.
- Vælg Start program, hvis du ønsker at starte det ændrede program uden at ændre det.
- Vælg Gem, når alle indstillinger er ændret.

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


- Bekræft med *OK*.

Det gemte program er ændret og kan startes straks eller tidsforskudt.

## Egne programmer

---

### Navn ændres


- Vælg Egne programmer .
- Vælg programmet, som du ønsker at ændre.
- Vælg Ændr navn.
- Ændr programnavnet.
- Vælg ✓.

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

- Bekræft med *OK*.

Programmet er omdøbt.

### Egne programmer slettes

- Vælg Egne programmer .
- Vælg programmet, som du ønsker at slette.
- Vælg Slet program.
- Bekræft spørgsmålet med Ja.

Programmet er slettet.

Alle egne programmer kan slettes samtidig med Flere  | Indstillinger  | Standardindstillinger | Egne programmer..

Levnedsmidler bør af sundhedsmæssige årsager behandles nænsomt. Brun kun kager, pizza, pommes frites og lignende gyldenbrune, og bag det/dem ikke mørkebrune.

## Råd om bagning

- Indstil en tilberedningstid. Der skal ikke vælges for lang tid inden til bagning. Dejen vil da tørre ind, og hæve-midlet miste sin virkning.
- Generelt kan rist, bradepande og alle bageforme af temperaturbestandigt materiale anvendes.
- Stil altid bageforme på risten.
- Bag altid dybfrostprodukter såsom kager, pizza eller flutes på risten.

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

- Dybfrostprodukter såsom pommes frites, kroketter eller lignende kan bages på bradepanden. Vend disse dybfrostprodukter flere gange under tilberedningen.
- Bag på maks. 2 ribber samtidigt.

## Anvendelse af bagepapir

Miele tilbehør som fx bradepanden er belagt med PerfectClean (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse). Overflader belagt med PerfectClean skal normalt ikke smøres eller dækkes med bagepapir.

- Anvend bagepapir ved tilberedning af:
  - Bagværk med natron, da natron kan beskadige PerfectClean-overfladen.
  - Dej med højt æggehviteindhold såsom sukkerbrødsdej, marengs og makroner, da disse deje let klæber fast.
  - Butterdej
  - Dybfrostvarer på risten.
  - Dybfrostvarer såsom pommes frites, kroketter eller lignende på bradepanden

# Bagning

---

## Tips til bagning

- Anvend fortrinsvis mørke bageforme til bagning. Undgå lyse forme af tyndt, blankt materiale, da lyse forme giver en ujævn eller svag bruning. Under uheldige omstændigheder bliver maden ikke tilberedt tilstrækkeligt.
- Stil kager i sandkageform eller lange forme på tværs i ovnrummet, så der opnås optimal varmfordeling i formen og et ensartet bageresultat.
- Vælg ved tilberedning af dybfrostprodukter, fx pommefrites, kroketter, kager, pizza og flutes den midterste af de temperaturer, der angives af producenten.
- Hvis der er et tidsinterval for tilberedningstiden, kontrolleres det efter den korteste tid, om maden er tilberedt tilstrækkeligt. Stik da i dejen med et træspyd. Hvis der ikke hæfter fugtig dej på træspyddet, er bagværket bagt.

## Anvisninger om opvarmningsformer

En oversigt over alle opvarmningsformer med tilhørende indstillinger findes i afsnittet Hoved- og undermenuer.

### Kombiprogram

Denne opvarmningsform arbejder med en kombination af ovnopvarmningsform og fugtighed. Overfladen på maden tørrer ikke ud på grund af tilførslen af damp. Brød, boller og butterdej får en blank, sprød overflade.

Der kan vælges mellem forskellige opvarmningsformer:

- Kombiprogram + Varmluft Plus
- Kombiprogr.+Over-undervarme
- Kombiprogram + Grill

Vi anbefaler, at brød og boller bages i flere tilberedningstrin: En gylden overflade opnås i 1. tilberedningstrin ved tilførsel af fugtighed (maks. fugtighed, lav temperatur). Bruningen sker i næste tilberedningstrin med høj fugtighed og høj temperatur. Herefter tørring med lav fugtighed og middel til høj temperatur.

**Tip:** Opskrifter og omfangsrige tilberedningsskemaer med angivelser om opvarmningsformer, temperaturer, fugtighed og tilberedningstider fremgår af Miele's kagebog/opskriftshæfte Bagning - Stegning - Dampning.

## Automatikprogrammer

Følg vejledningen i displayet.

## Varmluft Plus

Anvend denne opvarmningsform, hvis der skal bages på flere ribber samtidigt.

Alle bageforme af temperaturbestandigt materiale kan anvendes.

Der kan tilberedes ved lavere temperaturer end ved opvarmningsformen Over-undervarme, da varmen straks fordeles i ovnrummet.

## Over-undervarme

Anvend denne opvarmningsform til tilberedning af traditionelle opskrifter. Ved brug af ældre opskrifter: Indstil temperaturen 10 °C lavere end angivet i opskriften. Tilberedningstiden ændres ikke.

Bag kun på en ribbe. Anvend 3. ribbe til bradepandekager. Vælg 2. ribbe til kager i bageforme.

## Intensiv bagning

Denne opvarmningsform er egnet til bagning af kager med fugtigt fyld, pizza, quiche og lignende.

Skub maden ind på 1. ribbe.

## Undervarme

Vælg denne opvarmningsform i slutningen af tilberedningstiden, hvis maden skal være brunere på undersiden.

## Overvarme

Vælg denne opvarmningsform i slutningen af tilberedningstiden, hvis maden skal være brunere på oversiden.

Denne opvarmningsform er egnet til gratinering og gratiner.

## Kager, special

Anvend denne opvarmningsform til bagning af røredeje og dybfrost-vandbakkelser.

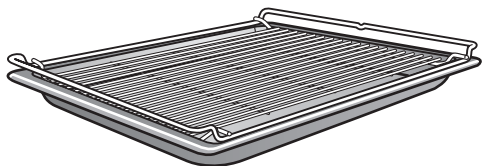
## ECO-varmluft

Denne opvarmningsform er velegnet til energibesparende bagning af små mængder, fx dybfrostpizza eller kagefigurer.

# Stegning

## Råd om stegning

- Tilbered ikke kød i frosset tilstand, da det vil udtørre. Tø kødet op inden stegning.
- Fjern skind og sener inden stegningen.
- Mariner og krydr kødet efter behov.
- Hvis flere kødstykker skal steges samtidigt, skal de så vidt muligt være af samme højde.
- Anvend bradepanden med pålagt rist: Ovnrummet vil forblive mere rent, og den opfangede kødsaft kan efterfølgende anvendes til tilberedning af en sauce.




- Lad den færdige steg hvile i ca. 10 min. inden udskæring. Kødsaften kan i denne hviletid fordeles jævnt.

## Anvisninger om opvarmningsformer

En oversigt over alle opvarmningsformer med tilhørende indstillinger findes i afsnittet Hoved- og undermenuer.

### Kombiprogram

Denne opvarmningsform arbejder med en kombination af ovnopvarmningsform og fugtighed. Overfladen på maden tørrer ikke ud på grund af tilførslen af damp. Kød bliver særligt mørt og saftigt og får en godt brunet skorpe. Anvend opvarmningsformen Kombiprogram  til tilberedning af kød-, fisk- og fjerkræretter.

Der kan vælges mellem forskellige opvarmningsformer:

- Kombiprogram + Varmluft Plus
- Kombiprogr.+Over-undervarme
- Kombiprogram + Grill

Vi anbefaler, at man tilbereder kød skånsomt i flere tilberedningstrin: I 1. trin med høj temperatur for at brune overfladen. I 2. trin med øget fugtighed og reduceret temperatur. Kødet tilberedes ensartet, og muskelfibrene slappes, hvorved kødet bliver særligt mørt.

**Tip:** Opskrifter og omfangsrige tilberedningsskemaer med angivelser om opvarmningsformer, temperaturer, fugtighed og tilberedningstider fremgår af Miele's kokebog/opskriftshæfte Bagning - Stegning - Dampning.

## Automatikprogrammer

Følg vejledningen i displayet.

## Varmluft Plus

Denne opvarmningsform egner sig til stegning af kød og fjerkræretter med brun skorpe.

Der kan tilberedes ved lavere temperaturer end ved opvarmningsformen Over-undervarme, da varmen straks fordeles i ovnrummet.

## Over-undervarme

Anvend denne opvarmningsform til tilberedning af traditionelle opskrifter. Ved brug af ældre opskrifter: Indstil temperaturen 10 °C lavere end angivet i opskriften. Tilberedningstiden ændres ikke.

Vælg opvarmningsformen Undervarme i slutningen af tilberedningstiden, hvis maden skal være brunere på undersiden.

Anvend ikke opvarmningsformen Intensiv bagning til stegning, da stegefonden bliver for mørk.

# Grillstegning

⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.  
Hvis døren åbnes under grillstegningen, bliver betjeningselementerne meget varme.  
Hold døren lukket under grillstegningen.

## Råd om grillstegning

- Forvarmning er ikke nødvendig ved grillstegning. Skub retten ind i det kolde ovnrum.
- Anvend bradepanden med pålagt rist:



- Læg ved grillstegning af fisk bagepapir tilpasset fiskens størrelse ind under.
- Grillsteg høje grillvarer, fx halve kyllinger, ind på 2. eller 3. ribbe og flade grillvarer, fx steaks, på 4. ribbe.
- Vend maden efter  $\frac{2}{3}$  af tilberedningstiden. Undtagelse: Fisk skal ikke vendes.

## Råd om grillstegning

- Mariner fedtfattigt kød, eller pensl det med olie. Andre fedtstoffer bliver let mørke eller udvikler røg.
- Snit pølser på tværs inden grillstegningen.
- Anvend ca. lige store stykker kød- eller fiskestykker, så grilltiderne ikke bliver for forskellige.
- Tilberedningsgraden kontrolleres ved at trykke med en ske på kødet. På denne måde kan det konstateres, hvor gennemstegt kødet er.
  - **rødt/rare**  
Hvis kødet giver meget efter, er det stadig rødt indeni.
  - **medium**  
Hvis kødet kun giver lidt efter, er det rosa indeni.
  - **gennemstegt**  
Hvis kødet næsten ikke giver efter, er det gennemstegt.
- Hvis overfladen på større kødstykker bliver for hurtigt brunet, men kødet endnu ikke er færdigstegt, skubbes kødet ind på en lavere ribbe, eller grillstegningen fortsættes ved et lavere grilltrin.



## **Anvisninger om opvarmningsformer**

En oversigt over alle opvarmningsformer med tilhørende indstillinger findes i afsnittet Hoved- og undermenuer.

### **Kombiprogram + Grill**

Denne opvarmningsform egner sig til grillstegning af mad, der skal brunes men samtidig ikke udtørre, fx majscolber.

### **Traditionel grill**

Anvend denne opvarmningsform til grillstegning af flade grillvarer og til gratinering i store forme.

### **Sparegrill**


Anvend denne opvarmningsform til grillstegning af mindre mængder og til gratinering i små forme.


### **Grill med ventilation**

Denne opvarmningsform egner sig til grillstegning af mad med større diameter, fx en kylling eller en fyldt steg.

# Rengøring og vedligeholdelse

## Anvisninger om rengøring og vedligeholdelse

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader. Dampovnen med ovnfunktion bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemerne, ovnrummet, ribberne og tilbehøret. Lad varmelegemerne, ovnrummet, ribberne og tilbehøret afkøle, inden det rengøres manuelt.

 Fare for at komme til skade på grund af elektrisk stød. 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. Især bliver fronten på dampovnen med ovnfunktion beskadiget af ovnrens og afkalkningsmiddel. Alle overflader kan få ridser. På glasflader kan ridser undertiden medføre brud. Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Der er risiko for, at kraftige tilsmudsninger kan beskadige dampovnen. Rengør ovnrummet, dørens indvendige side og dørtætningslisten, så snart den 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 alifatisk kulbrinteholdige rengørings- eller opvaskemidler. Disse kan få pakningerne til at svulme op.

- Rengør og tør dampovnen og tilbehøret af efter hver brug.
- Luk først døren, når ovnrummet er helt tørt.

Hvis du hovedsagelig anvender damptilberedning og ikke bruger plejeprogrammet HydroClean, bør du udføre en tilberedningsproces ved en temperatur på over 225 °C mindst en gang om året for at fjerne fugt i de utilgængelige områder af dampovnen .

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

## Ueguede 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
- Opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- Glasrengøringsmidler
- Rengøringsmidler til glaskeramiske kogeplader
- Hårde skuresvampe og -børster (fx grydesvampe eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel)
- Viskelæder
- Skarpe metalskrabere
- Stålluld
- Hårde stålsvampe
- Punktvis rengøring med mekaniske rengøringsmidler
- Ovnrens og ovnspray

## Rengøring af fronten

- Rengør fronten med en ren svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.
- Tør fronten efter med en blød klud.

**Tip:** Der kan også anvendes en ren, fugtig mikrofiberklud uden rengøringsmiddel til rengøringen.

# Rengøring og vedligeholdelse

---

## PerfectClean

Overfladerne på bradepanden og kombi-risten er **belagt med PerfectClean**. Der ved opstår der en optisk effekt, der gør overfladen changerende. Overflader belagt med PerfectClean udmærker sig ved en fremragende non stick-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 non stick-effekten ikke længere. Ved gentagen anvendelse uden efterfølgende rengøring kræver det en ekstra indsats ved rengøringen.

Frugtsaft kan forårsage varige misfarvninger, der ikke længere kan fjernes. Dette reducerer imidlertid ikke PerfectClean-overfladens egenskaber.

Fjern altid alle rester af rengøringsmidler for at undgå forringelse af non stick-effekten.

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

- Rengøringsmidler med skurende virkning, fx skurepulver, flydende skuremiddel, pimpsten
- Rengøringsmidler til glaskeramiske kogeplader
- Rengøringsmiddel til glaskeramik og stål
- Stålluld
- Skuresvampe, såsom grydesvampe eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel,
- Ovnspray
- Punktvis rengøring med mekaniske rengøringsmidler

**Rengør under ingen omstændigheder PerfectClean-belagte dele i opvaskemaskinen.**

## Ovnrum

Det er normalt, at ovnrummet bliver gulligt efter længere tids brug. Dette forringer dog ikke brugsegenskaberne.

Sørg for, at der ikke kommer rengøringsmiddel ind i åbningerne på ovnrummets bagvæg.

Nemmere rengøring af ovnrummet opnås ved at tage ovndøren af, afmontere ribberne og klappe overvarme-/grillvarmelegemet ned.

### Rengøring 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 herefter ovnrummet og dørens inderside efter med en klud.

**Tip:** Til sidst kan automatisk ovnrummet tørres med et vedligeholdelsesprogram Tørring (se afsnittet Vedligeholdelse).

### Rengøring 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 opvaskesvamp og den indvendige side af døren med en ren opvaskesvamp, varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden. Efter behov kan også den hårde side af en opvaskesvamp anvendes til rengøring af ovnrummet.
- Tør efter med rent vand efter hver rengøring, indtil alle rengøringsmiddelrester er fjernet.
- Tør herefter ovnrummet og dørens inderside efter med en klud.

**Tip:** Rengøringen er nemmere, hvis snavset først opblødes nogle minutter i opvaskevand, eller hvis programmet **Fle-re**  | Vedligeholdelse indstilles. Ved hårdnakkede tilsmudsninger anbefaler vi at rengøre ovnrummet med vedligeholdelsesprogrammet **HydroClean**.

# Rengøring og vedligeholdelse

## Rengøring af bundsien

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

## Tætningslisten i døren rengøres

Tætningslisten kan blive porøs og revne på grund af fedtresten.

Rengør dørtætningen efter en stege-, grill- eller bageproces

- Rengør tætningslisten i døren med en ren, fugtig mikrofiberklud uden rengøringsmiddel. Der kan også anvendes en ren svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand til rengøringen.
- Tør tætningslisten af med en blød klud efter hver rengøring.
- Kontroller, om dørtætningen sidder korrekt. Tryk dørtætningen fast, så den sidder glat hele vejen rundt.

Hvis dørtætningen er defekt, skal den udskiftes. Kontakt Miele Service.

Udfør ingen tilberedningsprocesser med damp eller rengøring med vedligeholdelsesprogrammet HydroClean, før dørtætningen er udskiftet.

## Rengøring af vandbeholder og kondensvandbeholder

Vandbeholder og kondensvandbeholder er egnet til opvask i opvaskemaskiner.

- Tag vandbeholderen og kondensvandbeholderen ud efter hver brug. Tryk vandbeholderen og kondensvandbeholderen let opad, når de skal tages ud.
- Tøm vandbeholderen og kondensvandbeholderen.

Når vandbeholderen og kondensvandbeholderen tages ud kan der dryppe vand ned i opbevaringsrummet.

- Aftør om nødvendigt rummet.
- Rengør vandbeholderen og kondensvandbeholderen i hånden eller i opvaskemaskine.
- Aftør efterfølgende vandbeholderen og kondensvandbeholderen med en klud for at fjerne kalkrester.

## Tilbehør

### Rengøring af bradepande og kombirist

Overfladerne på bradepanden og kombiristen er belagt med PerfectClean.  
Se rådene om rengøring afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - PerfectClean.

#### ■ Fjern:

- Let snavs med en ren svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.
- Kraftigt snavs med en ren opvaskesvamp, varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden. Efter behov kan den hårde side af opvaskesvampen også anvendes.
- Tør efter med rent vand efter hver rengøring, indtil alle rengøringsmiddelrester er fjernet.
- Tør overfladerne efter med en klud.


### Rengøring af fade

Fadene er egnet til rengøring i opvaskemaskine.

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

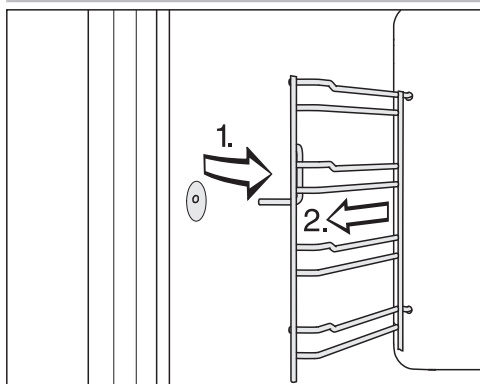
# Rengøring og vedligeholdelse

## Rengøring af ribber

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

Dampovnen med ovnfunktion bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

Lad varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret afkøle, inden ribberne afmonteres.



- Træk ribberne ud af monteringshullet (1.) fortil, og tag dem ud (2.).

- Fjern:
  - Let snavs med en ren svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.
  - Kraftigt snavs med en ren opvaskesvamp, varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden. Efter behov kan den hårde side af opvaskesvampen også anvendes.
- Tør efter med rent vand efter hver rengøring, indtil alle rengøringsmiddelrester er fjernet.
- Tør efterfølgende ribberne af med en klud.

**Montering** foretages i omvendt rækkefølge.

- Monter forsigtigt ribberne igen.

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



### Overvarme-/grillvarmelegeme klappes ned

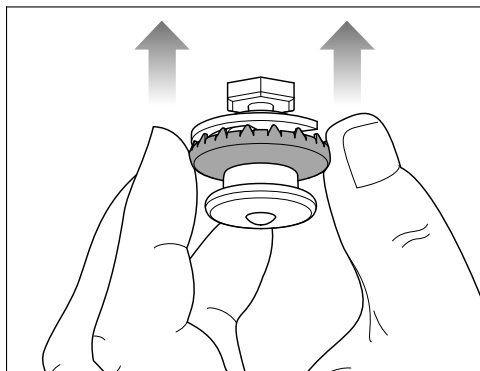
Hvis loftet i ovnrummet er kraftigt snavset, kan grillvarmelegemet klappes ca. 5 cm ned ved rengøring.

**⚠** Fare for at komme til skade på grund af varme overflader. Dampovnen med ovnfunktion bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemerne, ovnrummet, ribberne og tilbehøret.

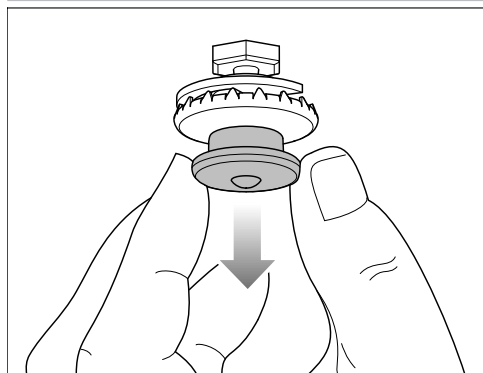
Lad varmelegemerne, ovnrummet, ribberne og tilbehøret afkøle, inden det rengøres manuelt.

Overvarme-/grillvarmelegemet kan blive beskadiget.

Træk aldrig overvarme-/grillvarmelegemet nedad med magt.



- Tryk efter rengøringen overvarme-/grillvarmelegemet opad igen ved tryk på tryklåsens yderste ring. Sørg for, at tryklåsen går i hak.



- Træk forsigtigt tryklåsen nedad. Overvarme-/grillvarmelegemet klapper automatisk med ned.
- Rengør ovnrumsloftet med en svampekuld eller en opvaskesvamp (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Ovnrum).


# Rengøring og vedligeholdelse

## Vedligeholdelse

Funktionerne Slut kl. og Start kl. kan ikke vælges i vedligeholdelsesprogrammerne.

### Iblødsætning


Fastsiddende snavs kan oplødes med dette vedligeholdelsesprogram.

- Lad ovnrummet afkøle.
- Tag alt tilbehør ud af ovnrummet.
- Fjern større tilsmudsninger med en klud.
- Vælg Flere  | Vedligeholdelse | Iblødsætning.

Iblødsætningen tager ca. 10 min.

### Tørring

Med dette program kan restfugtigheden i ovnrummet tørres fuldstændigt, også på utilgængelige steder.

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

Tørreprocessen tager ca. 20 minutter.

### Skyl

Med dette vedligeholdelsesprogram skylles vandsystemet. Eventuelle madrester skylles ud.

- Vælg Flere  | Vedligeholdelse | Skylning.
- Følg vejledningen i displayet.

Skylleprocessen tager ca. 10 minutter.

## Afkalkning

Vi anbefaler, at der anvendes Miele afkalkningstabs (se Ekstratilbehør) til afkalkningen. 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 medføre beskadigelser på produktet. Desuden kan den ønskede virkning ikke garanteres, hvis afkalkningsmiddelkoncentrationen ikke overholdes.

Hvis afkalkningsopløsningen kommer på metal, 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 tilberedningsforløb i displayet. Der tælles kun dampforløb med damp. Efter den sidste resterende tilberedning med damp spærres dampovnen.

Vi anbefaler, at dampovnen afkalkes, inden den bliver spærret.


Afkalkningsprocessen varer ca. 41 minutter.

I løbet af afkalkningsprocessen skal vandbeholderen tømmes, skylles og fyldes med rent vand. Kondensvandbeholderen skal tømmes.

### Afkalkningsproces afvikles

- Tag alt tilbehør ud af ovnrummet.
- Vælg Afkalkning .

I displayet vises meldingen *Vent venligst*. Afkalkningsprocessen forberedes. Dette kan vare nogle minutter. Så snart forberedelsen er afsluttet, opfordres der til at komme afkalkningsmiddel i vandbeholderen.

- Fyld vandbeholderen med lunkent vand op til markeringen , og kom 2 Miele afkalkningstabs i.
- Vent, indtil afkalkningstabletterne er opløst.
- Skub vandbeholderen ind.
- Bekræft med *OK*.
- Tøm kondensvandbeholderen.
- Bekræft med *OK*.

Resttiden vises. Afkalkningsprocessen starter.

Sluk aldrig dampovnen med ovnfunktion, før afkalkningsprocessen er afsluttet, da afkalkningen ellers skal startes på ny.

I løbet af afkalkningsprocessen skal vandbeholderen tømmes, skylles og fyldes med rent vand. Kondensvandbeholderen skal tømmes.

- Følg anvisningerne i displayet.

Når resttiden er afviklet, vises *Slut*, og et signal lyder.

### Afkalkningsprocessen afsluttes

- Tag vandbeholderen og kondensbeholderen ud, og tøm dem om nødvendigt.
- Rengør og tør vandbeholderen og kondensvandbeholderen.
- Sluk dampovnen med ovnfunktion.
- Åbn døren, og lad ovnrummet afkøle.
- Tør herefter ovnrummet.
- Luk først døren, når ovnrummet er helt tørt.

# Rengøring og vedligeholdelse

## HydroClean

ovnrummet kan rengøres med vedligeholdelsesprogrammet HydroClean.

Lugt efter tilberedning af fisk, men også hårdnakkede tilsmudsninger, der opstår ved stegning eller grill, kan let fjernes med dette program.

Vi anbefaler, at dampovnen rengøres 4 gange om året med HydroClean. Om nødvendigt kan rengøringen også udføres hyppigere.

Anvend til rengøring med HydroClean udelukkende Miele HydroCleaner. Dette rengøringsmiddel er specielt udviklet til din dampovn. Andre rengøringsprodukter kan beskadige din dampovn.

Ved levering af din dampovn medfølger 1 flaske Miele HydroCleaner. HydroCleaner kan købes via Miele's webshop, i Miele Experience Centre eller hos din Miele-forhandler.



Fare for at komme til skade på grund rengøringsmiddel.

HydroCleaner forårsager hud- og alvorlig øjenirritation.

Undgå kontakt med hud og øjne.

I tilfælde af kontakt, skyl straks med rigeligt vand og søg læge, hvis øjenirritation fortsætter.

Opbevar HydroCleaner utilgængeligt for børn.

Brug uanset tilsmudsningsgrad altid hele indholdet af HydroCleaner-flasken (125 ml).

Mængden af rengøringsmiddel på 125 ml er skræddersyet til hele rengøringsprocessen og må ikke ændres.

Du kan vælge mellem 3 rengøringstrin med forskellig varighed:

- **Tilsmudsningsgrad 1** ved let næsten ikke synlig snavs og lugt, fx ved tilberedning af fisk eller kål.

Varer ca. 1:57

- **Tilsmudsningsgrad 2** ved synlig, ikke stærkt fastbrændt snavs, fx rester fra pizzaost eller frugtkage.

Varer ca. 3:17

- **Tilsmudsningsgrad 3** ved stærkt fastbrændt snavs, der er brændt ind over længere tid, og efter fx stegning af kylling.

Varer ca. 4:17

## Afvikling af et rengøringsforløb

HydroClean afvikles i flere faser:

1. Forberedelse
2. Rengøringsfase
3. Skyllefase
4. Manuel efterrengøring
5. Tørrefase

Dampovnen guider dig gennem hele rengøringsforløbet. Som forberedelse vil du fx blive bedt om at tage tilbehøret ud af dampovnen og dosere rengøringsmiddel via bundsien.


Når alle forberedelser er afsluttet, starter rengøringsfasen. Døren låses automatisk. Rengøringsmidlet blandes med frisk vand og sprøjtes ind i ovnrummet via fordelingshjulet i ovnrummets loft. Denne proces gentages flere gange.

Når der er 1:20 timer tilbage, begynder skyllefasen. Snavs og rengøringsmiddelrester skylles ud af ovnrummet. I begyndelsen og i denne fase skal vandbeholderen fyldes med frisk vand og kondensbeholderen tømmes flere gange.

Sidste fase er tørrefasen. Den begynder ved en resttid på ca. 30 minutter. For at fjerne større rester af snavs, skal ovnrummet tørres af med en fugtig klud inden tørrefasen.

Hvis dampovnen med ovnfunktion slukkes, afbrydes rengøringsforløbet. Når dampovnen tændes igen, afvikler dampovnen automatisk skylle- og tørrefasen for at fjerne eventuelle rester af rengøringsmiddel. Normal drift er først mulig igen derefter (se også afsnittet Småfejl udbedres, Meldinger i displayet).

## Rengøringsprocessen forberedes og startes

- Vælg Flere  | Vedligeholdelse.
- Vælg HydroClean.
- Vælg derefter rengøringstrin iht. tilsmudsningsgrad.
- Bekræft med *OK*.

Displayet viser Vent venligst. Rengøringen forberedes. Dette kan vare nogle minutter. Når forberedelsen er afsluttet, opfordres der til at fjerne tilbehør og ribber.

- Tag alt tilbehør ud af ovnrummet.
- Demonter ribberne (se afsnittet Rengøring af ribber).
- Bekræft med *OK*.
- Klap overvarme-/grillvarmelegemet ned (se afsnittet Overvarme-/grillvarmelegemet klappes ned).
- Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet og under bundsien. Sørg for, at der ikke kommer snavs ind i vandafløbet.
- Bekræft med *OK*.
- Kontroller, om bundsien er isat.
- Påfyld hele indholdet af 1 flaske HydroCleaner via bundsien. Sørg for, at der ikke kommer rengøringsmiddel på dørglas eller -tætning.
- Bekræft med *OK*.
- Luk døren.

Vand med kulsyre, destilleret vand og andre væsker kan beskadige dampovnen med ovnfunktion.

Anvend **udelukkende frisk, koldt drikkevand**.

- Skyl vandbeholderen, og fyld den til "max."-markeringen.

## Rengøring og vedligeholdelse

- Skub vandbeholderen ind i rummet, og bekræft med *OK*.
- Tøm kondensvandbeholderen.
- Skub kondensbeholderen ind i rummet, og bekræft med *OK*.

Rengøringsprocessen starter.

Resttiden vises i displayet.

Nogle sekunder efter start låses døren automatisk.

**Tip:** Det omtrentlige tidspunkt for de næste handlinger, fx påfyld frisk vand, kan ses via **i** Info.

I begyndelsen og under skyllefasen skal vandbeholderen fyldes tre gange med frisk vand, og kondensatbeholderen skal tømmes.

- Følg anvisningerne i displayet.

Inden tørrefasen starter, låses døren op igen, og du bliver opfordret til at tørre ovnrummet og indersiden af døren af med en fugtig klud.

- Tør ovnrummet (også under bundsien) og indersiden af døren grundigt af med en ren, fugtig mikrofiber- eller svampekuld.
- Bekræft med *OK*.
- For at sikre at dampovnen fungerer optimalt, skal opsamlingsrenden kontrolleres, og eventuelt vand skal fjernes.

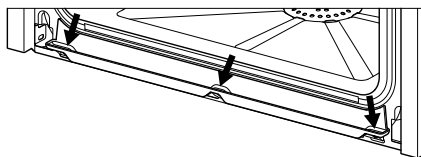
 Skader som følge af udtrængende vand.

Udtrængende vand kan beskadige indbygningsskabet og gulvet.

Hvis der er vanddråber i opsamlingsrenden, skal du kontrollere, at dørtætningen sidder korrekt.

Tryk dørtætningen fast, så den sidder glat og jævnt hele vejen rundt.

Under meget uheldige omstændigheder kan det ske, at der har samlet sig vand i opsamlingsrenden op til pladeuets højde.




Hvis det er tilfældet, skal Miele Service kontaktes.

- Klap overvarme-/grillvarmelegemet op (se afsnittet Overvarme-/grillvarmelegemet klappes ned).
- Monter ribberne (se afsnittet Rengøring af ribber).
- Sæt tilbehøret ind i ovnrummet.
- Bekræft med *OK*.
- Luk døren.
- Skyl kondensbeholderen.
- Skub kondensbeholderen ind i rummet, og bekræft med *OK*.

Når resttiden er afviklet, vises *Slut*, og et signal lyder.

## Rengøringsprocessen afsluttes

- Sluk dampovnen med ovnfunktion.

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

Dampovnen med ovnfunktion bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

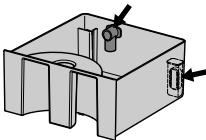
Lad først varmelegemer, ovnrum og tilbehør afkøle, inden evt. rester og kalkaflejringer fjernes.

- Når ovnrummet er kølet af, fjernes evt. rester fra indersiden af døren, opsamlingsrenden og dørtætningen med en ren, fugtig mikrofiber- eller svampekuld.

**Tip:** Misfarvninger og kalkaflejringer i ovnrummet kan fjernes med en fortyndet eddikeopløsning eller DGClean (se afsnittet Ekstratilbehør). Tør efter med rent vand.

- Tør ovnrummet og dørens inderside efter med en klud.
- Luk først døren, når ovnrummet er helt tørt.

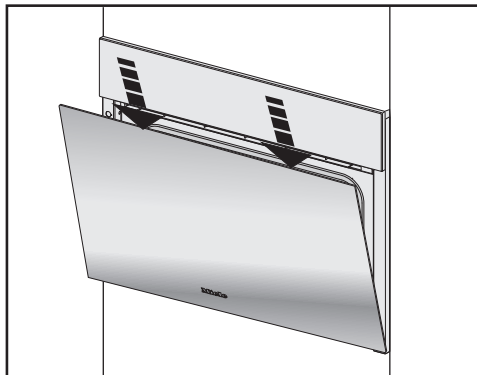
Vi anbefaler at rengøre kondensbeholderen i hånden eller i opvaskemaskinen inden næste tilberedning (se afsnittet Rengøring af vandbeholder og kondensvandbeholder). Kontroller derefter, om afløbsstudsene sidder korrekt, og om svømmeren kan bevæge sig.



# Rengøring og vedligeholdelse

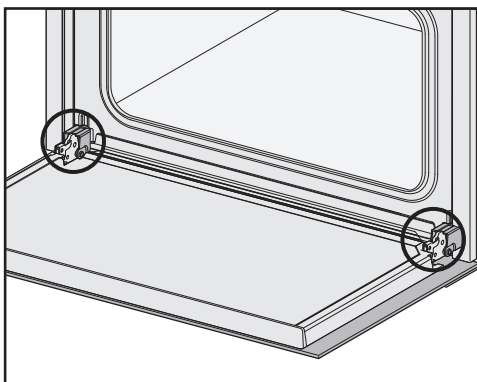
## Døren tages af

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

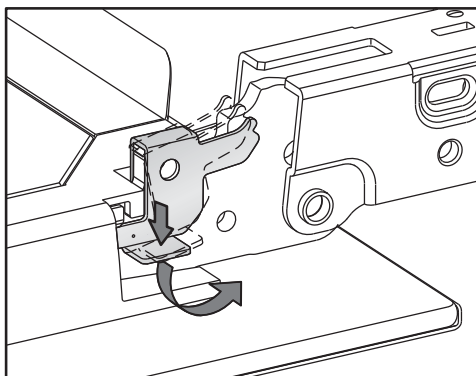


- Tryk døren en gang nedad med begge hænder på øverste dørkant.

Døren er forbundet med dørhængslerne med holdere. Inden døren kan trækkes af holderne, skal låsebøjlerne på de to hængsler først slås fra.



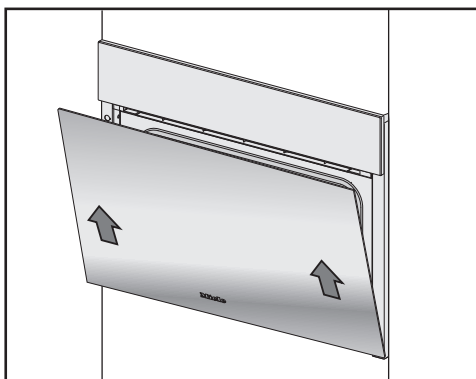
- Åbn døren helt.



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

Dampovnen med ovnfunktion bliver beskadiget, hvis døren afmonteres forkert. Træk aldrig døren vandret af holderne, da disse ellers vil slå tilbage mod dampovnen med ovnfunktion. Træk aldrig døren af holderne ved at trække i grebet, da det kan knække.

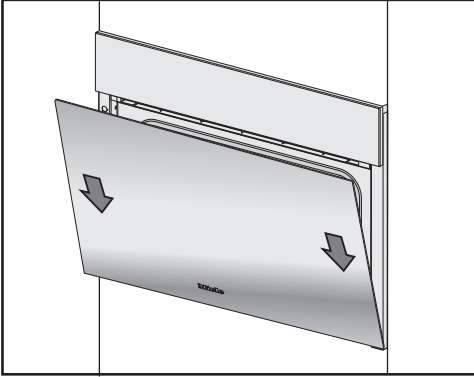
- Luk døren helt.



- Tag fat i siderne, og løft døren skråt op af holderne med begge hænder. Sørg for, at døren ikke sidder skævt, når den tages af.
- Læg døren på den forberedte fralægningsflade.

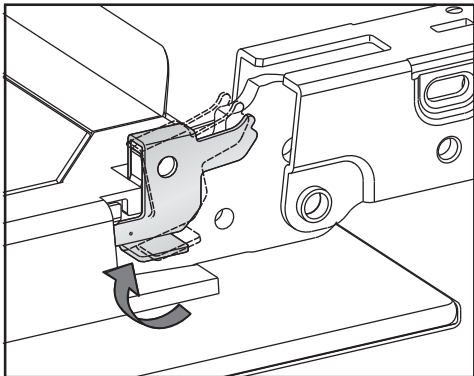


## Døren sættes i



- Tag fat i siderne af døren, og sæt den på holderne i dørhængslerne. Sørg for, at den ikke sidder skævt, når den tages af.
- Åbn døren helt.

Hvis spærrebøjlerne ikke er låst, kan døren løsne sig fra holderne og blive beskadiget. Sørg for at låse spærrebøjlerne igen.



- Lås låsebøjlerne igen ved at dreje dem til vandret position, indtil de går i hak.

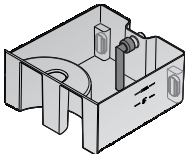
## Småfejl udbedres

De fleste funktionsforstyrrelser og fejl, der måtte opstå i den daglige drift, vil man selv kunne afhjælpe. I mange tilfælde kan man spare tid og penge, da det ikke er nødvendigt at tilkalde Miele Service.

Under [miele.dk/Services/Hjælp](http://miele.dk/Services/Hjælp) til selvhjælp findes informationer om, hvordan man selv kan udbedre småfejl.

Nedenstående oversigt kan være en hjælp, når årsagen til en fejl skal findes, og fejlen skal udbedres.

### Meldinger i displayet


Fejl	Årsag og udbedring
F10	<p>Sugeslangen i vandbeholderen er ikke korrekt sat på eller er ikke i lodret position.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Korrigér sugeslangens position:</li></ul> 
F11 F20	<p>Afløbsslangerne er tilstoppede.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Afkalk dampovnen med ovnfunktion (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Vedligeholdelse).</li><li>■ Kontakt Miele Service, hvis fejlmeldingen vises i displayet igen.</li></ul>
F32	<p>Dørlås til rengøring med HydroClean låser ikke.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sluk dampovnen med ovnfunktion, og tænd den igen.</li><li>■ Kontakt Miele Service, hvis fejlmeldingen vises i displayet igen.</li></ul>
F55	<p>Den maksimale driftstid for en opvarmningsform blev overskredet, og sikkerhedsfrakoblingen blev udløst.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sluk dampovnen med ovnfunktion, og tænd den igen.</li></ul> <p>Derefter er dampovnen med ovnfunktion igen klar til brug.</p>
F138	<p>Dampovnen med ovnfunktion er utæt. Der er vand på bundpladen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sluk dampovnen med ovnfunktion, og tænd den igen.</li><li>■ Kontakt Miele Service, hvis fejlmeldingen vises i displayet igen.</li></ul>

Fejl	Årsag og udbedring
F196	<p>Der er opstået en fejl.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sluk dampovnen med ovnfunktion, og tænd den igen.</li> </ul> <p>Bundsien i ovnbunden er ikke sat rigtigt i.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sluk dampovnen med ovnfunktion.</li> <li>■ Sæt bundsien i.</li> <li>■ Tænd dampovnen med ovnfunktion igen.</li> <li>■ Kontakt Miele Service, hvis fejlmeldingen vises i displayet igen.</li> </ul>
<p><b>Meddelelsen vises efter tænding</b> "HydroClean" fortsættes.</p>	<p>Rengøringsprocessen blev afbrudt ved strømsvigt eller slukning.</p> <p>Når dampovnen med ovnfunktion tændes igen, afvikler den automatisk skylle- og tørrefasen for at fjerne eventuelle rester af rengøringsmiddel. Denne proces varer ca. 1:30 time. Efter en afbrydelse under tørrefasen varer processen ca. 30 minutter.</p> <p>Normal drift af dampovnen med ovnfunktion er først mulig igen derefter.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Følg anvisningerne i displayet.</li> </ul> <p>Bemærk, at rengøringsresultatet ikke er optimalt.</p>
<p><b>I displayet vises en melding, der ikke er angivet i dette skema.</b></p>	<p>Der er opstået en fejl i elektronikken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Afbryd strømmen til dampovnen med ovnfunktion i ca. 1 minut.</li> <li>■ Kontakt Miele Service, hvis problemet stadig er der, når strømforsyningen genetableres.</li> </ul>

# Småfejl udbedres

## Uventet reaktion

Fejl	Årsag og udbedring
<b>Ovnrummet bliver ikke varmt.</b>	<p>Demoprogrammet er aktiveret. Dampovnen med ovnfunktion kan betjenes, men ovnrumsopvarmningen fungerer ikke.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deaktiver demoprogrammet (se afsnittet Indstillinger - Forhandler).</li></ul> <p>Ovnrummet er blevet varmet op på grund af en varmeskuffe nedenunder, der har været i drift.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Åbn døren, og lad ovnrummet afkøle.</li></ul>
<b>Dampovnen med ovnfunktion skifter efter en flytning ikke længere til tilberedningsfasen efter opvarmningsfasen.</b>	<p>Vandets kogetemperatur har ændret sig, da det nye opstillingssted afviger min. 300 m i højdebeli genhed fra det gamle.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Gennemfør en afkalkning for at tilpasse kogetemperaturen (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Vedligeholdelse).</li></ul>
<b>Under brug trænger der usædvanligt meget damp ud, eller fra andre steder end sædvanligt.</b>	<p>Døren er ikke lukket rigtigt.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Luk døren.</li></ul> <p>Dørtætningen sidder ikke korrekt.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tryk dørtætningen fast, så den sidder glat hele vejen rundt.</li></ul> <p>Tætningslisten omkring døren er beskadiget, fx revnet.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kontakt Miele Service for udskiftning af dørtætningen.</li><li>■ Udfør ingen tilberedningsprocesser med damp eller rengøring med HydroClean, før dørtætningen er udskiftet.</li></ul>
<b>Under rengøring med HydroClean har der samlet sig vand i opsamlingsrenden op til pladeaets niveau.</b>	<p>Dampovnen med ovnfunktion er utæt.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fjern vandet, og udfør om nødvendigt rengøringsprocessen til ende.</li><li>■ Kontakt Miele Service.</li></ul>
<b>Funktionerne Start kl. og Slut kl. vises ikke.</b>	<p>Temperaturen i ovnrummet er for høj, fx efter afslutning af en tilberedningsproces.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Åbn døren, og lad ovnrummet afkøle.</li></ul> <p>Disse funktioner kan generelt ikke vælges i vedligeholdelsesprogrammerne.</p>

Fejl	Årsag og udbedring
<b>Sensortasterne reagerer ikke.</b>	<p>Indstillingen Display   QuickTouch   Frakoblet er valgt. Herved reagerer sensortasterne ikke, når dampovnen med ovnfunktion er slukket.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sensortasterne reagerer, så snart dampovnen med ovnfunktion tændes. Hvis sensortasterne altid skal reagere, når dampovnen med ovnfunktion er slukket, skal indstillingen QuickTouch   Tilkoblet vælges.</li> </ul>
	<p>Der er ikke sluttet strøm til dampovnen med ovnfunktion.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontroller, om stikket på dampovnen med ovnfunktion er sat i stikkontakten.</li> <li>■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en elfagmand eller Miele Service.</li> </ul>
	<p>Der er et problem i styringen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tryk på tænd/sluk-tasten , til displayet slukker, og dampovnen med ovnfunktion startes igen.</li> </ul>

## Småfejl udbedres


### Lyde

Fejl	Årsag og udbedring
<b>Under brugen og efter at dampovnen med ovnfunktion er blevet slukket, høres en lyd (brummen).</b>	Denne lyd er ikke tegn på en fejlfunktion eller en defekt på ovnen. Den opstår, når vandet pumpes ind eller ud.
<b>Efter slukning kan der stadig høres en blæserstøj.</b>	Blæseren kører fortsat Dampovnen med ovnfunktion er udstyret med en blæser, der leder dampen fra ovnrummet ud i det fri. Blæseren fortsætter med at køre, selv efter dampovnen med ovnfunktion er slukket. Blæseren slukker automatisk efter nogen tid.

### Ikke-tilfredsstillende resultat

Fejl	Årsag og udbedring
<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. ■ Ændr temperaturen.
	Opskriften er blevet ændret. Tilberedningstiden forlænges fx, hvis der tilsættes mere væske eller flere æg. ■ Tilpas temperaturen og/eller tilberedningstiden til den ændrede opskrift.
<b>Kagen/bagværket bliver uregelmæssigt brunt.</b>	Temperaturen var indstillet for højt.
	Bagningen er foretaget på mere end to ribber. ■ Anvend maks. to ribber ved bagning.
<b>Efter rengøring med HydroClean er der stadig snavs i ovnrummet.</b>	Det valgte rengøringstrin var for lavt. ■ Start evt. HydroClean igen med et højere rengøringsniveau.
	Ovnrummet blev før start af tørrefasen slet ikke eller kun overfladisk tørret af med en klud. ■ Start evt. HydroClean igen. ■ Hvis den samme meddelelse vises i displayet, skal du tørre ovnrummet grundigt af med en fugtig klud.

## Generelle problemer eller tekniske fejl

Fejl	Årsag og udbedring
<p><b>Dampovnen med ovnfunktion kan ikke tændes.</b></p>	<p>Sikringen er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Udskift sikringen (min. sikring: se typeskiltet).</li> </ul> <p>Der kan være tale om en teknisk fejl.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Afbryd strømmen til dampovnen med ovnfunktion i ca. 1 minut ved at               <ul style="list-style-type: none"> <li>– slå den pågældende sikring fra eller skrue smeltesikringen helt ud eller</li> <li>– slå HFI/HPFI-relæet fra.</li> </ul> </li> <li>■ Hvis man efter at have slået HFI/HPFI-relæet eller sikringsgruppen til igen stadig ikke kan tænde dampovnen med ovnfunktion, kontaktes Miele Service.</li> </ul>
<p><b>Lyset i ovnrummet fungerer ikke.</b></p>	<p>Pæren er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt Miele Service, hvis pæren skal udskiftes.</li> </ul>
<p><b>Betjeningspanelet åbner/lukker ikke automatisk på trods af gentagne tryk på sensortasten .</b></p>	<p>I panelets udsvingsområde kan der være en genstand.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fjern genstanden.</li> </ul> <p>Klemmebeskyttelsen reagerer meget følsomt, hvorfor det af og til kan ske, at betjeningspanelet ikke åbner eller lukker.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Åbn/luk betjeningspanelet manuelt (se i slutningen af afsnittet).</li> <li>■ Kontakt Miele Service, hvis problemet opstår igen.</li> </ul>

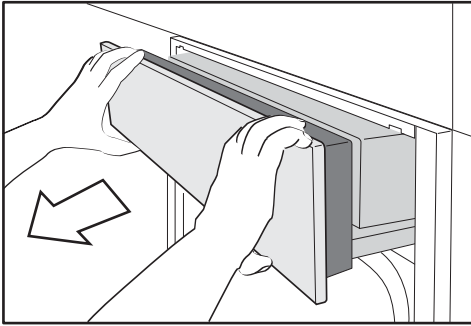
## Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
<b>Der blev påfyldt Hydro-Cleaner (rengøringsmiddel) i vandbeholderen.</b>	<p>Anvisningerne i displayet blev ikke fulgt. For at opnå et optimalt rengøringsresultat er de enkelte trin i rengøringsprocessen afstemt efter hinanden. Følg altid anvisningerne i displayet (se også afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, afsnittet Vedligeholdelse).</p> <p>Hvis rengøringsprocessen med HydroClean endnu ikke er startet:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sluk dampovnen med ovnfunktion for at afbryde rengøringsprocessen.</li><li>■ Tøm vandbeholderen, og skyl den grundigt.</li><li>■ Start HydroClean igen.</li></ul> <p>Hvis rengøringsprocessen allerede er gennemført med HydroClean:</p> <p>I skyllefasen skylles hele systemet igennem med frisk vand. Efter afslutning af rengøringsprocessen er alle rester af rengøringsmiddel fjernet.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Start evt. HydroClean igen.</li></ul>



### Åbn betjeningspanelet manuelt.

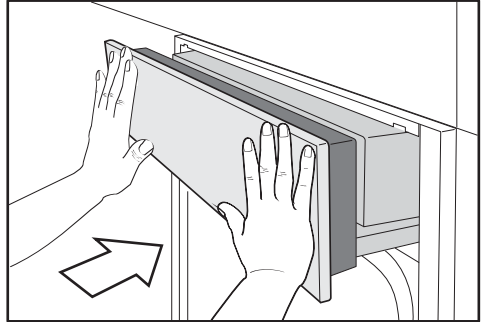
- Åbn forsigtigt døren.



- Tag fat på betjeningspanelets øverste og nederste kant.
- Træk først betjeningspanelet fremad og ud.
- Tryk forsigtigt betjeningspanelet opad.

### Betjeningspanelet lukkes manuelt.

- Tag fat på betjeningspanelets øverste og nederste kant.
- 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 på vores hjemmeside.

Produkterne kan også købes via Miele's webshop, i Miele Experience Centre eller hos din Miele-forhandler.

### Tilberedningsservice

Miele tilbyder et omfangsrigt udvalg af tilberedningsservice. Dette er både med hensyn til funktion og størrelse perfekt tilpasset til Miele's produkter. Nærmere oplysninger om de enkelte produkter findes på Miele's hjemmeside.

- Fade med huller i forskellige størrelser
- Fade uden huller i forskellige størrelser
- Gourmet-fade i forskellige størrelser
- Låg til Gourmet-fade

### Øvrigt

- Bageplader
- Pizza-/tærteform
- FlexiClip-udtræk HFC 71
- Rist til fade med bredde 325 mm

### Rengørings- og plejemidler

- HydroCleaner  
Specialrengøringsmiddel til rengøring af ovnrummet med vedligeholdelsesprogrammet HydroClean. Særligt velegnet til fjernelse af kraftige, hårdnakkede tilsmudsninger.
- DGClean  
Specialrengøringsmiddel til manuel rengøring af ovnrummet ved kraftigt snavs, især efter stegning
- Afkalkningstabs (6 stk.)
- Allround-mikrofiberklud  
Til fjernelse af fingeraftryk og let snavs

Under [miele.dk/Services](http://miele.dk/Services) findes informationer om, hvordan man selv kan udbedre småfejl og bestille reservedele.

### Kontakt i tilfælde af fejl

Kontakt forhandleren eller Miele Kundecenter, hvis det ikke er muligt selv at udbedre fejlen.

Bestil service via Miele's hjemmeside [www.miele.dk/service](http://www.miele.dk/service).

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.

Hvis produktet er indbygget, kan modelbetegnelse og serienummer også findes på det lille skilt foroven på det åbnede betjeningspanel.

### Miele Service

- Service inden for kort tid
- Lokale Miele-serviceteknikere i landsdækkende servicenet
- Teknikerne er specialuddannede i Miele's 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 mange 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.

## Service / Garanti

---

Rygraden i god service er dygtige serviceteknikere. Alle vores teknikere har en relevant faglig håndværksmæssig uddannelse, og denne suppleres løbende med Mieleles 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

Kontakt Miele Kundecenter via [miele.dk/service](http://miele.dk/service)

### Mieleles 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.

### Mieleles 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.

### Mieleles garanti indebærer:

For store produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele, arbejds løn og rejseudgifter for teknikere. 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 Mieleles 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, fejlbehandling, 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 Service:

Inden Miele 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.

### 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.

## Installation

---

### Råd om sikkerhed ved indbygning

 Skader på grund af fejlagtig indbygning.

Dampovnen med ovnfunktion kan blive beskadiget ved fejlagtig indbygning.

Få kun dampovnen med ovnfunktion monteret af en uddannet fagmand.

► De tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på typeskiltet i dampovnen med ovnfunktion, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet, så der ikke opstår skader på ovnen.

Sammenlign disse data før tilslutning. I tvivlstilfælde bør man kontakte en uddannet el-fagmand.

► Stikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed (risiko for brand). Anvend derfor ikke disse ved tilslutning af dampovnen med ovnfunktion.

► Sørg for, at stikkontakten er let tilgængelig efter indbygning af dampovnen med ovnfunktion.

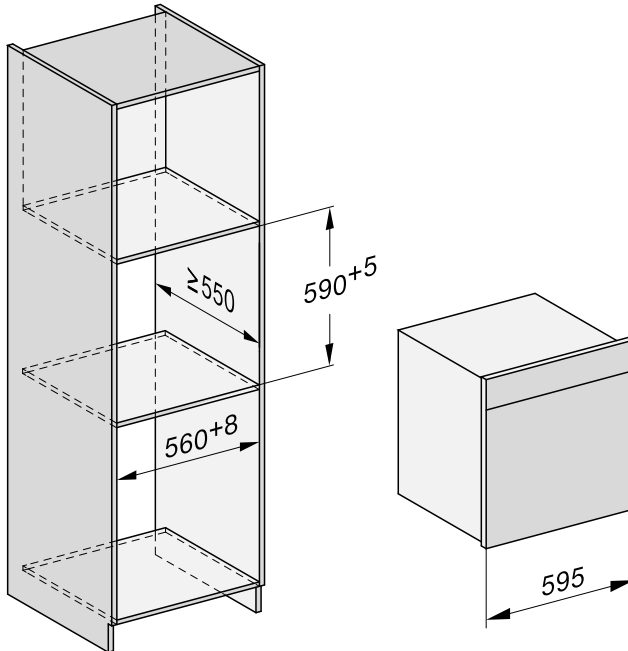
► Dampovnen med ovnfunktion må ikke indbygges højere oppe, end at man kan se indholdet i fadet på øverste ribbe. Kun herved undgås risiko for forbrændinger fra varm mad.

## Indbygningsmål

Alle mål er angivet i mm.

## Indbygning i et højskab

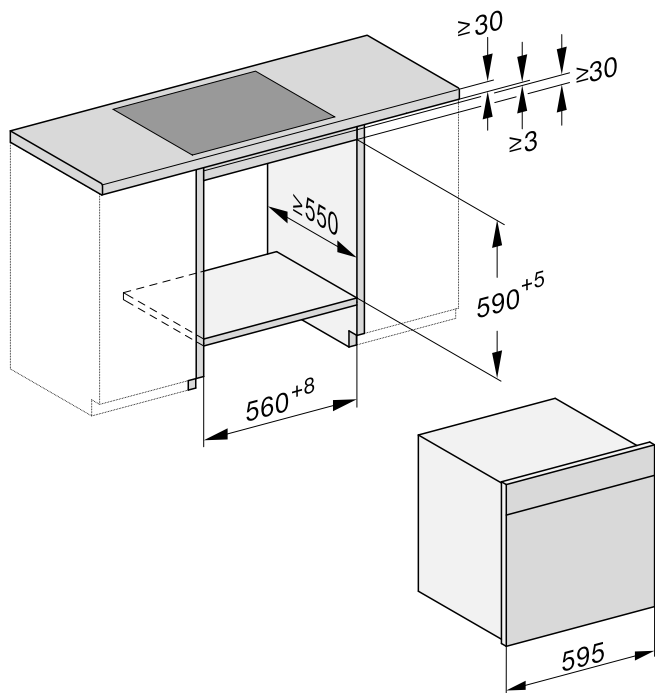
Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.



# Installation

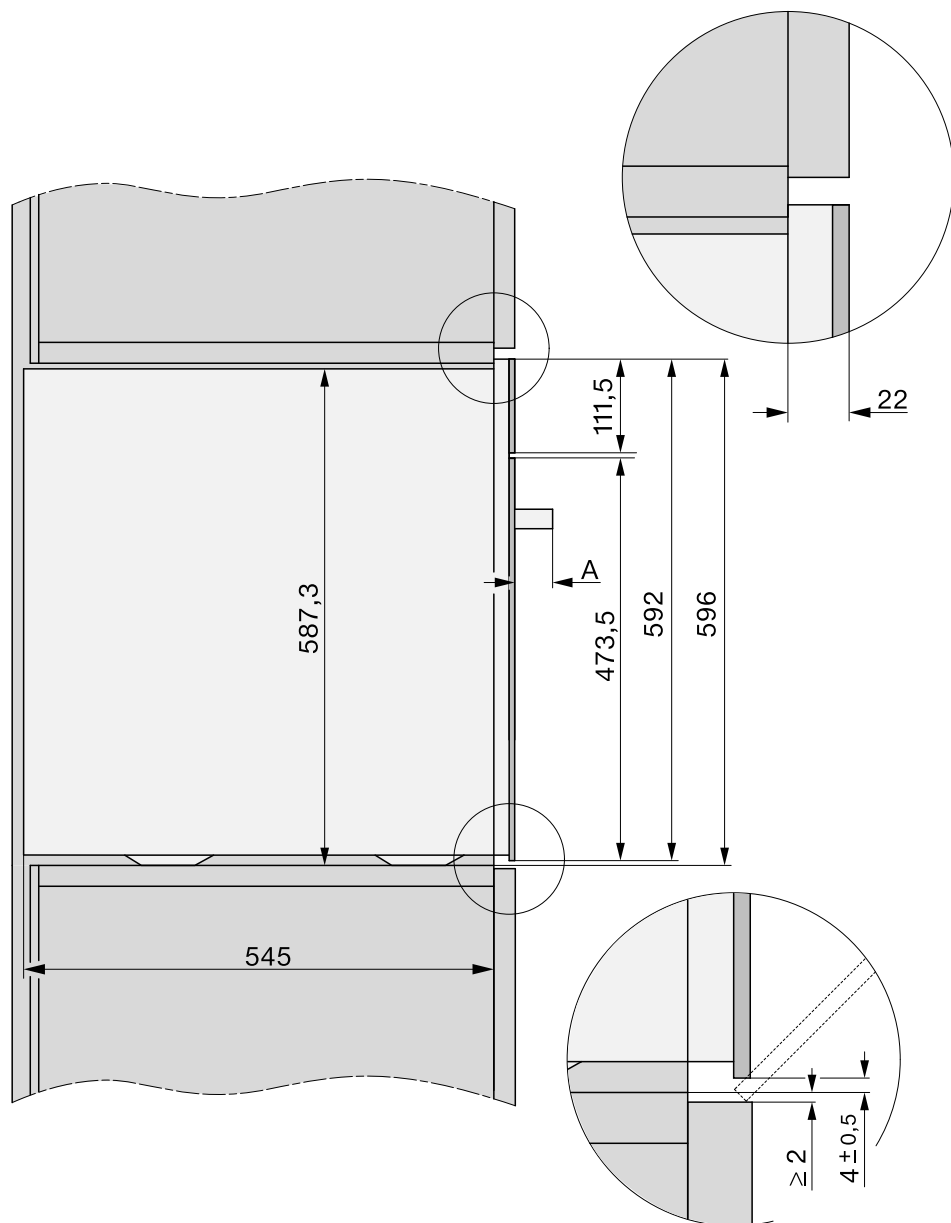
## Indbygning i et underskab

Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.





Set fra siden

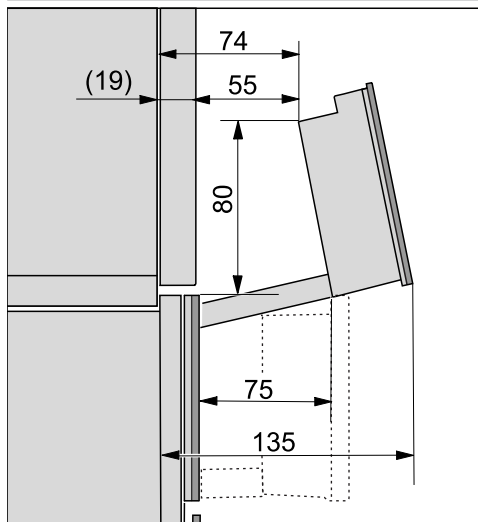


A DGC 74xx: 47 mm

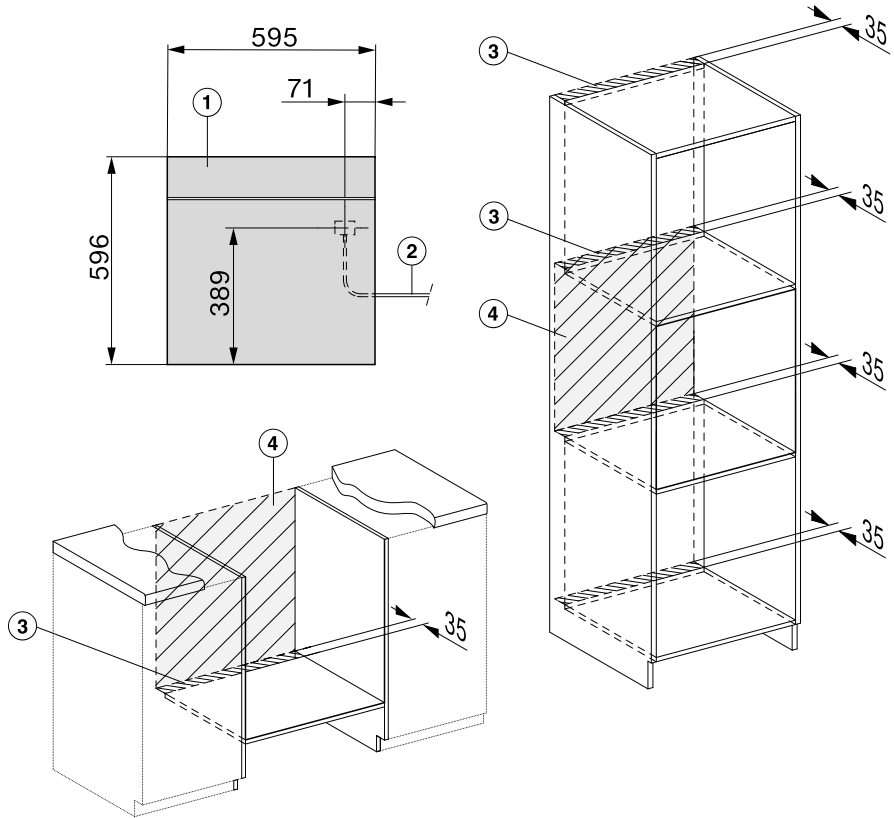
# Installation

## Betjeningspanelets udsvingsområde

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



## Tilslutning og ventilation



- ① Set forfra
- ② Nettilslutningsledning L = 2.000 mm
- ③ Ventilationsåbning min. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Ingen tilslutning i dette område

# Installation

## Montering af dampovnen med ovnfunktion

- Tilslut nettilslutningsledningen på dampovnen med ovnfunktion.

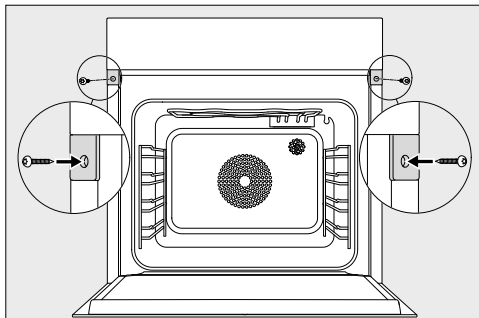
Skader på grund af fejlagtig transport. Døren kan blive beskadiget, hvis dampovnen med ovnfunktion løftes i dørgrebet.

Brug grebene i kabinettets sider, når den skal løftes.

Dampovnen med ovnfunktion skal være i vater, for at dampgeneratoren kan fungere fejlfrit.

Der må maks. være en afvigelse på 2°.

- Skub dampovnen med ovnfunktion ind i indbygningsnichen, og juster den i vater.  
Sørg for, at ledningen ikke kommer i klemme eller beskadiges.
- Åbn døren.




- Fastgør dampovnen med ovnfunktion med de medfølgende træskruer (3,5 x 25 mm) i højre og venstre side på skabets sidevægge.
- Tilslut dampovnen med ovnfunktion.
- Kontroller alle dampovnens funktioner ved hjælp af brugsanvisningen.

## Eltilslutning

Dampovnen med ovnfunktion leveres med et stik godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da maskinen derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udskiftning til dansk stik skal foretages af en uddannet fagmand. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordings-system. En sådan kan bestilles ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget).


Monter dampovnen med ovnfunktion, så stikkontakten er frit tilgængelig. Hvis stikkontakten ikke er frit tilgængelig, skal produktet kunne afbrydes på gruppeafbryderen.

 Brandfare på grund af overophedning.

Hvis dampovnen med ovnfunktion anvendes med stikdåser eller forlængerledninger kan det medføre overbelastning af ledningerne.

Af sikkerhedsgrunde må der ikke anvendes stikdåser eller forlængerledning.

Den elektriske montering skal foretages af en uddannet fagmand i henhold til Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Af sikkerhedsårsager anbefaler vi, at der anvendes et HPFI-relæ af typen  i husinstallationen til eltilslutning af dampovnen med ovnfunktion.

En beskadiget tilslutningsledning må kun udskiftes med en speciel tilslutningsledning af samme type (kan købes ved henvendelse til vores kundecenter). Af sikkerhedsmæssige grunde må ledningen kun udskiftes af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

Nominal effekt og sikring fremgår af denne brugsanvisning eller typeskiltet. Sammenlign disse oplysninger med dataene for eltilslutning på opstillingsstedet.

I tvivlstilfælde bør man kontakte en uddannet el-fagmand.








Forbigående eller permanent tilslutning til et selvforsynende eller ikke-netværks-synkront energiforsyningssystem (såsom stand-alone netværkssystemer, backup-systemer) er mulig. Forudsætning for tilslutning er, at energiforsyningssystemet opfylder kravene i EN 50160 eller tilsvarende.

Beskyttelsesforanstaltningerne i husinstallationen og i Miele-produktet skal også sikres med hensyn til deres funktion og driftsform ved tilslutning til stand-alone netværkssystemer eller ved ikke-netværkssynkron drift, eller de skal erstattes af tilsvarende foranstaltninger i installationen. Som eksempelvis beskrevet i den aktuelle version af VDE-AR-E 2510-2.

**Skal ekstrabeskyttes jf. Stærkstrømsreglementet**

# Oplysninger til testinstitutter

## Testretter iht. EN 60350-1 (opvarmningsformer med damp)

Testretter	Fade	Mængde [g]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>		 <sup>1</sup> [°C]	 [min.]
Damptilførsel						
Broccoli (8.1)	1x DGGL 12	maks.	2		100	3
Dampfordeling						
Broccoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Kapacitet						
Ærter (8.3)	2x DGGL 12	Hver 1500	1, 3		100	- <sup>2</sup>

<sup>3</sup><sub>1</sub> Ribbe,  Opvarmningsform, <sup>1</sup> Temperatur,  Tilberedningstid




 Dampprogram,  Eco-dampprogram

<sup>1</sup> Skub testretten ind i det kolde ovnrum (inden opvarmningsfasen starter).

<sup>2</sup> Testen er afsluttet, når temperaturen på det koldeste sted er 85 °C.

## Testretter Tilberedning af menu<sup>1</sup> (opvarmningsform Dampprogram



Testretter	Fade	Mængde [g]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub> <sup>2</sup>	 [°C]	Højde [cm]	 [min.]
Kartofler kogefaste, kvarte <sup>3</sup>	1x DGGL 12	1200	4	100	–	17
Laksefilet, dybfrost, ikke optøet	1x DGGL 12	6 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccolibuketter	1x DGGL 12	900	3	100	–	4

<sup>3</sup><sub>1</sub> Ribbe,  Temperatur,  Tilberedningstid
















<sup>1</sup> Fremgangsmåde: Se afsnittet Dampprogram - Tilberedning af en menu - manuelt.






<sup>2</sup> Skub bradepanden ind på 1. ribbe.





<sup>3</sup> Skub 1. testret (kartofler) ind i det kolde ovnrum (inden opvarmningsfasen starter).

# Oplysninger til testinstitutter

## Testretter iht. EN 60350-1 (ovnopvarmningsformer)

Testretter	Tilbehør	 <sup>3</sup>		 [°C]	 <sup>2</sup> [min.]		Forvarmning
Småkager (7.5.2)	1 bageplade	3		140	34–36 (35)	nej	nej
	2 bageplader	2		140	39–41 (40)	nej	nej
		4 <sup>1</sup>			36–38 (37)		
	1 bageplade	3		140	30–34 (32)	ja	ja
Små kager (7.5.3)	1 bageplade	2		150	34–37 (34)	ja	nej
	2 bageplader	2, 4		140	43–46 (44)	ja	nej
Sukkerbrødsbund med vand (7.6.1)	1 springform 26 cm (på rist)	3		160	30–32 (31)	ja	ja
Æbletærte (7.6.2)	1 springform 20 cm (på rist)	2		160	95–105 (100)	nej	nej
	2 springforme 20 cm (på rist)	2		160	85–95 (85)	ja	ja
Toast (industrielt fremstillet hvedebrød) (9.2)	Rist	3		Trin 3	4	nej	5 [min.]
Burger (9.3)	Rist	4		Trin 3	1. side 10 2. side 6	nej	10 min.
	Bradepande	3					

<sup>3</sup> Ribbe,  Opvarmningsform,  Temperatur/Grilltrin, <sup>2</sup> Tilberedningstrin,  Booster

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

<sup>1</sup> Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.

<sup>2</sup> Værdien i parentes viser den optimale tilberedningstid.


# Oplysninger til testinstitutter

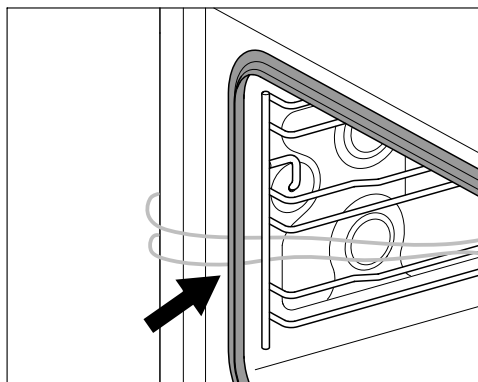
## Energieffektivitetsklasse iht. EN 60350-1

Energieffektivitetsklassen fastlægges iht. EN 60350-1.

Energieffektivitetsklasse: A+

Overhold følgende anvisninger ved gennemførelse af målingen:

- Målingen sker i opvarmningsformen ECO-varmluft .
- Vælg indstillingen Lys | "Tilkoblet" i 15 sek. (se afsnittet Indstillinger, - Lys).
- Under målingen må der kun være det tilbehør i ovnen, der er nødvendigt for målingen. Anvend ikke yderligere tilbehør som fx FlexiClip-udtræk.
- Til målingen skal termoelementerne indsættes gennem dørtætningen. For at gøre dette skal du trække dørtætningen ud af rillen og gennembore den to gange. Indsæt termoelementerne gennem de to huller i dørtætningen. Tryk derefter dørtætningen godt tilbage i rillen, så den sidder glat hele vejen rundt.



- Dernæst skal du fjerne bundsien og hælde vand i afløbet, til vandoverfladen er synlig.
- En vigtig forudsætning for fastlæggelse af energieffektivitetsklassen er, at døren er lukket helt tæt under målingen. Afhængig af de anvendte målelementer kan dørlistens tætningsfunktion forringes i større eller mindre grad. Dette har negativ indvirkning på måleresultatet.



## Datablad til husholdningsovne

efter delegeret forordning (EU) nr. 65/2014 og forordning (EU) nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Modelidentifikation</b>	DGC 7460 HC Pro
Energieffektivitetsindeks/ovnrum ( $EEI_{ovnrum}$ )	81,8
Energieffektivitetsklasse/ovnrum	
A+++ (bedste klasse) til D (dårligste klasse)	A+
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i traditionel tilstand	1,08 kWh
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i varmluftskonvektionstilstand	0,68 kWh
Antal ovnrum	1
Varmekilder for hvert ovnrum	electric
Volumen i ovnrummet	67 l
Husholdningsovnens masse	46,4 kg

## Tekniske data

---

### Konformitetserklæring

Miele erklærer hermed, at denne dampovn med ovnfunktion overholder direktiv 2014/53/EU.

Den komplette tekst til EU-konformitetserklæringen er tilgængelig her:

- På Miele's hjemmeside på den respektive produktside under Downloads.
- Brugsanvisning m.m. kan downloades på <https://miele.dk/brugsanvisninger> ved at angive produktnavn eller serienummer.

Wi-fi-modulets frekvensbånd	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-----------------------------	-------------------------

Maks. sendeeffekt for wi-fi-modulet	< 100 mW
-------------------------------------	----------

### Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet

Til betjening og styring af kommunikationsmodulet anvender Miele egen eller tredjeparts software, der ikke falder under en såkaldt open source-licensbetingelse.

Softwaren/softwarekomponenterne er ophavsretsligt beskyttet. Miele's og tredjeparts ophavsrettigheder skal respekteres.

Desuden indeholder kommunikationsmodulet softwarekomponenter, som distribueres under open source-licensbetingelser. De indeholdte open source-komponenter og tilhørende ophavsretlige påtegninger, eksemplarer af de aktuelt gældende licensbetingelser samt eventuel øvrig information kan tilgås lokalt via IP gennem en webbrowser (<https://<ip adresse>/Licenses>). De heri indeholdte regler for erstatningsansvar og garanti for open source-licensbetingelser gælder udelukkende i forhold til respektive rettighedsindehaver.

Miele A/S  
Erhvervsvej 2  
2600 Glostrup  
[www.miele.dk](http://www.miele.dk)

Kontakt: [miele.dk/service](http://miele.dk/service)

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Tyskland

DGC 7460 HC Pro

da-DK

M.-Nr. 12 199 470 / 02