


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

Råd om sikkerhed og advarsler	8
Miljøbeskyttelse	17
Oversigt	18
Dampovn	18
Typeskilt	20
Medfølgende tilbehør	20
Betjeningselementer	23
Tænd/sluk-tast	24
Bevægelsessensor	24
Sensortaster	25
Touchdisplay	26
Symboler	27
Betjeningsmåde	28
Valg af menupunkt	28
Bladring	28
Undermenuen forlades	28
Værdi eller indstilling ændres	28
Indstilling ændres i en valgliste	28
Tal indtastes med talrullen	28
Tal indtastes med det numeriske tastatur:	28
Indstilling ændres med bjælker	29
Bogstaver indkodes	29
Kontekstmenu vises	29
Indkodninger forskydes	29
Pulldown-menu vises	30
Hjælp vises	30
MobileStart aktiveres	30
Funktionsbeskrivelse	31
Betjeningspanel	31
Vandbeholder	31
Kondensvandbeholder	31
Stegetermometer	31
Temperatur/Kernetemperatur	31
Fugtighed	32
Tilberedningstid	32
Lyde	32
Opvarmningsfase	33
Tilberedningsfase	33
Dampreduktion	33

Ovnlys.....	33
Første ibrugtagning	34
Miele@home	34
Grundindstillinger	35
Første rengøring af dampovnen	36
Kogetemperatur tilpasses	37
Dampovnen opvarmes	38
Indstillinger	39
Oversigt over indstillinger	39
Menuen Indstillinger kaldes frem	42
Sprog 	42
Klokkeslæt.....	42
Dato	43
Lys	43
Startbillede	44
Display	44
Lydstyrke	45
Enheder	45
Varmholdning	46
Dampreduktion.....	46
Temperaturforslag	46
Booster	47
Automatisk skylning	47
Vandhårdhed	48
Bevægelsessensor	49
Sikkerhed	50
Advarsel lukket køk.låge.....	51
Miele@home	51
Fjernstyring.....	52
MobileStart aktiveres.....	52
SuperVision	53
Remote-Update.....	54
Softwareversion.....	55
Juridiske informationer	55
Forhandler	55
Standardindstillinger.....	55
Alarm og minuter	56
Anvendelse af funktionen Alarm.....	56
Anvendelse af funktionen Minuter	57
Hoved- og undermenuer	58

Indhold

Energispareråd	60
Betjening	62
Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces.....	63
Temperatur og kerntemperatur ændres.....	64
Fugtighed ændres	64
Tilberedningstider indstilles.....	64
Indstillede tilberedningstider ændres	65
Indstillede tilberedningstider slettes.....	65
Tilberedningsprocessen stoppes	66
Tilberedningsprocessen afbrydes	66
Ovnrummet forvarmes	67
Booster.....	67
Forvarmning	68
Crisp function	68
Dampskud udløses.....	69
Skift til en anden opvarmningsform	70
Værd at vide og vigtige informationer	71
Fordele ved tilberedning med damp	71
Tilberedningsservice	71
Ribbe	72
Dybfrostvarer.....	72
Temperatur	72
Tilberedningstid.....	72
Tilberedning med væsker.....	72
Egne opskrifter - Dampprogram.....	72
Bradepande og kombirist.....	73
Dampprogram	74
ECO-dampprogram.....	74
Anvisninger om tilberedningsskemaerne	74
Grøntsager.....	75
Fisk	78
Kød	81
Ris	83
Kerner	84
Nudler/pasta.....	85
Knödel	86
Bælgfrugter, tørrede	87
Æg.....	89
Frugt	90
Pølser.....	90
Krebsdyr	91

Muslinger.....	92
Tilberedning af en menu - manuelt	93
Sous-vide	95
Specialanvendelser	103
Opvarmning.....	103
Optøning.....	105
Mix & Match	108
Blanchering	119
Henkogning	119
Kager henkoges	122
Tørring	123
Hævning af gærdej.....	124
Tilberedning af en menu – automatisk	124
Desinficering af service	125
Sabbat-program	126
Opvarmning af service	127
Varmholdning	127
Opvarmning af fugtige klude.....	128
Smeltning af husblas.....	128
Smeltning af honning	129
Smeltning af chokolade.....	129
Fremstilling af yoghurt.....	130
Smeltning af spæk	131
Dampning af løg	131
Saftpresning	132
Fremstilling af marmelade	133
Flåning.....	134
Konservering af æbler	135
Tilberedning af æggestand	135
Automatikprogrammer	136
Kategorier.....	136
Anvendelse af automatikprogrammer	136
Anvisninger om anvendelse	136
Søgning	137
MyMiele	138
Egne programmer	139
Bagning	143
Råd om bagning.....	143

Indhold

Tips til bagning	144
Anvisninger om opvarmningsformer	144
Stegning	146
Råd om stegning	146
Anvisninger om opvarmningsformer	146
Stegetermometer.....	148
Grillstegning	151
Råd om grillstegning	151
Råd om grillstegning	151
Anvisninger om opvarmningsformer	152
Oplysninger til testinstitutter	153
Rengøring og vedligeholdelse	155
Anvisninger om rengøring og vedligeholdelse	155
Uegnede rengøringsmidler	156
Rengøring af fronten.....	156
PerfectClean	157
Ovnrum.....	158
Rengøring af vandbeholder og kondensvandbeholder	159
Tilbehør	160
Rengøring af ribber.....	161
Overvarme-/grillvarmelegeme klappes ned	162
Vedligeholdelse	163
Iblødsætning.....	163
Tørring	163
Skyl.....	163
Afkalkning af dampovnen.....	163
Døren tages af	165
Døren sættes i	166
Småfejl udbedres	167
Meldinger i displayet	167
Uventet reaktion	169
Lyde.....	171
Ikke resultat	171
Generelle problemer eller tekniske fejl	172
Ekstra tilbehør	174
Tilberedningsservice	174
Øvrigt.....	174
Rengørings- og plejemidler	174

Service / Garanti	175
Kontakt i tilfælde af fejl.....	175
Miele Service.....	176
Installation	179
Råd om sikkerhed ved indbygning.....	179
Indbygningsmål.....	180
Indbygning i et højskab.....	180
Indbygning i et underskab.....	181
Set fra siden.....	182
Panelets udsvingsområde.....	183
Tilslutning og ventilation.....	184
Montering af dampovnen.....	185
Eltilslutning.....	186
Konformitetserklæring	187
Ophavsrettigheder og licenser	188
Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet	189

Råd om sikkerhed og advarsler

Dampovnen med ovnfunktion betegnes for nemheds skyld herefter dampovn.

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

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

I overensstemmelse med norm IEC/EN 60335-1 gør Miele udtrykkeligt opmærksom på, at afsnittet om installation af dampovnen samt råd 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 er beregnet til anvendelse i private husholdninger eller på husholdningslignende opstillingssteder.
- ▶ Dampovnen er ikke beregnet til udendørs brug.
- ▶ Anvend kun dampovnen 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, som på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene dampovnen sikkert, må ikke anvende den uden opsyn. Disse personer må kun bruge dampovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- ▶ På grund af specielle krav (fx mht. temperatur, fugtighed, kemisk holdbarhed, slidstyrke og vibration) er denne dampovn udstyret med en speciel pære, som kun må anvendes til det påtænkte formål. Den er ikke egnet til oplysning af rum. Udskiftning bør kun foretages af Miele Service.
- ▶ Denne dampovn indeholder 2 lyskilder i energiklasse E.

Råd om sikkerhed og advarsler

Børn i huset

- ▶ Anvend låsen for at undgå, at børn ved et uheld kommer til at tænde for dampovnen.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes væk fra dampovnen, medmindre der holdes konstant opsyn med dem.
- ▶ Børn på 8 år eller derover må kun bruge dampovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert. Børn skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- ▶ Børn må ikke rengøre eller vedligeholde dampovnen uden opsyn.
- ▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af dampovnen. Lad dem aldrig lege med dampovnen.
- ▶ Risiko for kvælning 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 varme overflader. Børns hud er mere sart over for høje temperaturer end voksnes. Dampovnen bliver varm på dørglasset, betjeningspanelet og ventilationsåbningerne til ovnrumsluften. Hold børn væk fra dampovnen, når den er i brug.
Hold børn væk fra dampovnen, 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 kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor dampovnen for synlige skader, inden den monteres. Tag aldrig en beskadiget dampovn 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.

► Dampovnens elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret forskriftsmæssig jordforbindelse. Denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning skal være i orden. I tvivlstilfælde bør elinstallationen kontrolleres af en fagmand.

► De tilslutningsdata (frekvens og spænding), der er angivet på dampovnens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet, så der ikke opstår skader på dampovnen. Kontroller dette før tilslutning. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.

► Multistikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed (risiko for brand) og bør derfor ikke anvendes ved tilslutning af dampovnen.

► Anvend kun dampovnen i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Denne dampovn 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.
Åbn aldrig dampovnens kabinet.
- ▶ Reparation af dampovnen 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 tilsluttes til elnettet af en uddannet el-fagmand.
- ▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning (se afsnittet Eltilslutning).
- ▶ Dampovnen skal være afbrudt fuldstændigt fra elnettet under vedligeholdelse og reparation. Sørg for, at
 - sikringerne i installationen er slået fra, eller
 - skruesikringerne i installationen er skruet helt ud, eller
 - stikket er trukket ud (hvis der er et). Træk ikke i ledningen på en dampovn med netstik, men i stikket, når dampovnen skal afbrydes fra elnettet.
- ▶ Hvis dampovnen er indbygget bag en køkkenskabsfront (fx en dør), må denne aldrig lukkes, mens dampovnen er i brug. Bag den lukkede køkkenskabsfront kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed. Dette kan beskadige dampovnen, indbygningsskabet og gulvet. Luk først køkkenskabsfronten, når dampovnen er helt afkølet.

Den daglige brug

► Fare for at komme til skade på grund af varm damp og varme overflader. Dampovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på damp, varmelegemer, ovnrum, ribber, 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 skvulpe over, når fadet skubbes ind eller tages ud. Man kan brænde sig på maden.

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

► Ved henkogning og opvarmning i lukkede dåser, dannes der overtryk i dåserne, hvorved de kan eksplodere.

Anvend ikke dampovnen til henkogning og opvarmning af mad i lukkede dåser.



► Plastservice, der ikke er ovnfast, smelter ved høje temperaturer og kan beskadige ovnen eller begynde at brænde. Anvend kun ovnfast plastservice. Vær opmærksom på serviceproducentens oplysninger. Ved anvendelse af plastservice ved tilberedning med damp skal dette være temperatur- (op til 100°C) og dampbestandigt, da det ellers kan smelte eller blive beskadiget.

► Madvarer, der opbevares i ovnrummet, kan tørre ind, og fugten fra maden kan medføre rustdannelse i dampovnen. 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 kan blive beskadiget.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Olie og fedt kan antændes ved overopvarmning. Hold altid øje med dampovnen ved arbejde med olie og fedt. Sluk aldrig olie- og fedtbrande med vand.
Sluk dampovnen, og kvæl flammerne ved at holde døren lukket.
- ▶ På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i let-antændelige genstande i nærheden af den tændte dampovn. Brug aldrig dampovnen til opvarmning af rum.
- ▶ For lange grilltider medfører, at maden tørrer ud og eventuelt selvantændes. Overhold de anbefalede tilberedningstider.
- ▶ Nogle madvarer tørrer hurtigt ud og kan selvantændes af de høje grilltemperaturer.
Anvend aldrig grill-opvarmningsformerne til opvarmning af rundstykker eller brød eller til tørring af blomster eller urter. Anvend en af opvarmningsformerne Varmluft Plus  eller Over-undervarme .
- ▶ Lad dampovndøren være lukket, hvis maden i ovnen udvikler røg, for at kvæle eventuelle flammer. Afbryd processen ved at slukke dampovnen 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 temperaturer. Denne damp kan selvantænde ved kontakt med de varme varmelegemer.
- ▶ Læg aldrig stanniol eller ovnbeskyttelsesfolie i bunden af ovnen. Stil ikke service, pander, gryder eller plader direkte på ovnbunden. Hvis ovnrummets bund skal bruges som frastillingsflade, lægges risten opad på ovnrumbunden, 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.

Råd om sikkerhed og advarsler


- ▶ 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, skal man sørge for, at ledningen ikke kommer i klemme i dampovnens dør. Ledningsisoleringen kan blive beskadiget.
- ▶ Tag aldrig dampovnen i brug uden lampeafdækning, da dampen kan nå ind til de spændingsførende dele og forårsage en kortslutning. Desuden kan elektriske komponenter blive beskadiget.

Råd om sikkerhed og advarsler

Rengøring og vedligeholdelse

- ▶ 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 metalstråbere 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 ovnrummets stålvægge, skal det straks fjernes grundigt for at undgå korrosion.

Tilbehør

- ▶ Anvend kun originalt Miele-tilbehør. Hvis der monteres andre dele, bortfalder kravet om garanti og/eller produktansvar.
- ▶ Miele yder op til 15 års leveringsgaranti, men min. 10 år på funktionsbærende reservedele efter produktionsophør af dampovnen.
- ▶ Anvend kun det medfølgende Miele stegetermometer. Hvis stegetermometeret er defekt, skal det erstattes af et originalt Miele stegetermometer.
- ▶ Stegetermometerets plast kan smelte ved meget høje temperaturer. Anvend ikke stegetermometeret til opvarmningsformer med grill (undtagelse: Grill med ventilation ). Opbevar ikke stegetermometeret i ovnrummet.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen er udformet til håndtering af produktet og beskytter det mod transportskader. 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

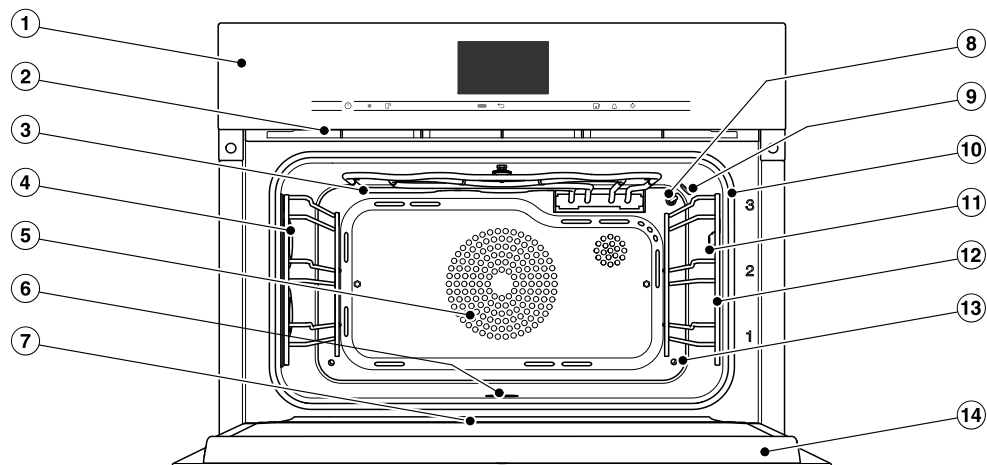
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade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



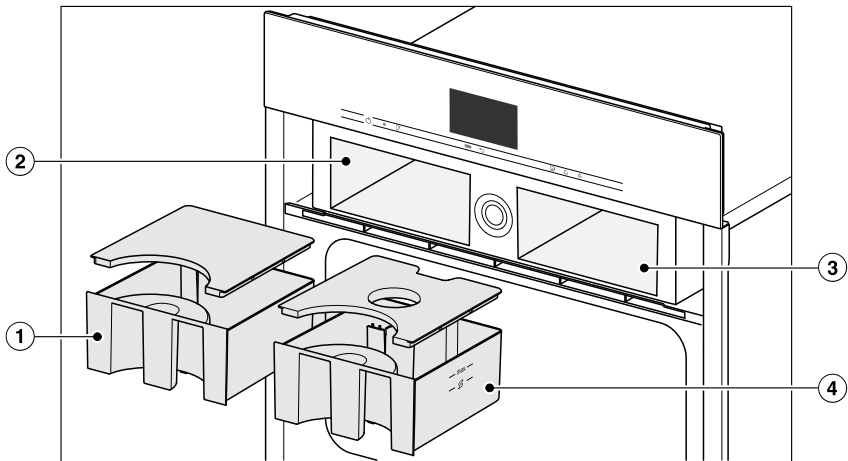
Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er kundens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Du er lovmæssigt forpligtet til at fjerne brugte batterier og akkumulatører, 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.

Oversigt

Dampovn



- ① Betjeningslementer
- ② Emudslip
- ③ Overvarme-/grillvarmelegeme
- ④ Ovnlys
- ⑤ Indsugningsåbning til blæser med bagvedliggende ringvarmelegeme
- ⑥ Ovnrumsbund med underliggende undervarmelegeme og bundsi
- ⑦ Opsamlingsrende
- ⑧ Temperaturføler
- ⑨ Fugtighedssensor
- ⑩ Tætningsliste i døren
- ⑪ Tilslutningsstik til stegetermometer
- ⑫ Ribber med 3 højder
- ⑬ Dampindgang
- ⑭ 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 kabinet-tet.

Her findes modelbetegnelse, serienum-mer og tilslutningsdata (netspænding/frekvens/maks. tilslutningsværdi).

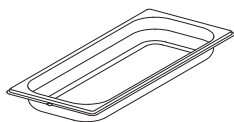
Modelbetegnelse og serienummer (SN) findes også på det lille skilt foroven på det åbnede panel.

Hav disse oplysninger parat, når Miele kontaktes med spørgsmål eller proble-mer.

Medfølgende tilbehør

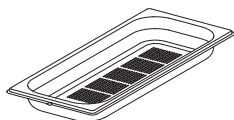
Yderligere tilbehør kan efterbestilles ef-ter behov (se afsnittet Ekstra tilbehør).

DGG 20



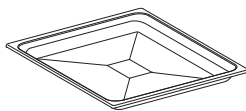
1 fad uden huller
Kapacitet 2,4 l / Nyttindhold 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 20



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

Bradepande



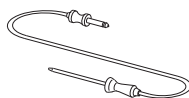
1 bradepande til bagning, stegning og grillstegning

Kombirist



1 kombirist til bagning, stegning og grill-stegning

Stegetermometer



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

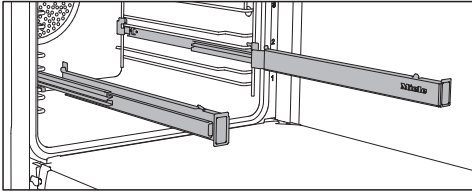
DGCLean

1 specialrengøringsmiddel til kraftigt snavs i ovnrummet, især efter stegning

Afkalkningstabs

Til afkalkning af dampovnen

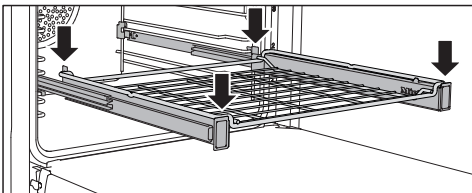
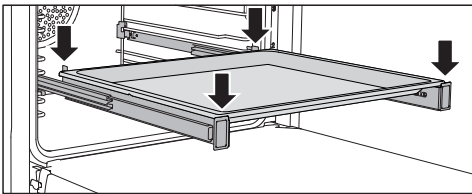
FlexiClip-udtræk HFC 71



FlexiClip-udtrækkene kan fastgøres på alle ribber.

Skub først FlexiClip-udtrækkene helt ind i ovnen, inden tilbehøret anbringes herpå.

Herved kommer tilbehøret automatisk til at ligge sikkert mellem udtrækkenes forreste og bageste udtræksstop, så det ikke kan rutsje ned.



FlexiClip-udtrækkene kan maksimalt bære 15 kg.

FlexiClip-udtræk monteres og afmonteres

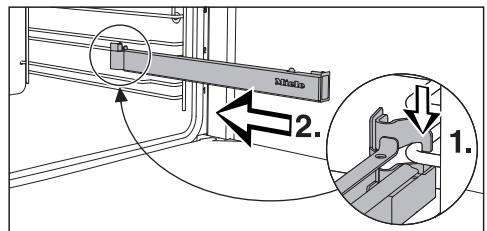
⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.
Dampovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemerne, ovnrummet, ribberne og tilbehøret.

Lad først varmelegemerne, ovnrummet, ribberne og tilbehøret køle af, inden FlexiClip-udtrækkene monteres/afmonteres.

FlexiClip-udtrækkene fastgøres mellem en ribbes ribbebøjler.

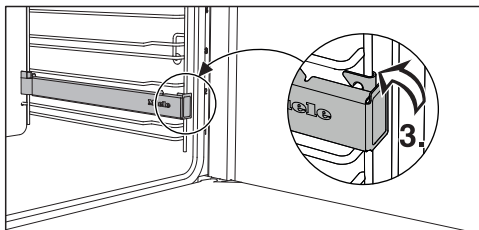
FlexiClip-udtrækket med Miele logoet skal monteres i højre side.

Træk **ikke** FlexiClip-udtrækkene fra hinanden, når de monteres eller afmonteres.



- Sæt FlexiClip-udtrækket fast forrest på en ribbes nederste ribbebøjle (1.), og skub det ind i ovnrummet langs med ribbebøjlen (2.).

Oversigt

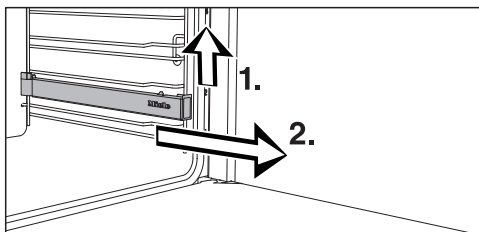


- Sørg for, at FlexiClip-udtrækket går i hak i ribbens nederste ribbebøjle (3.).

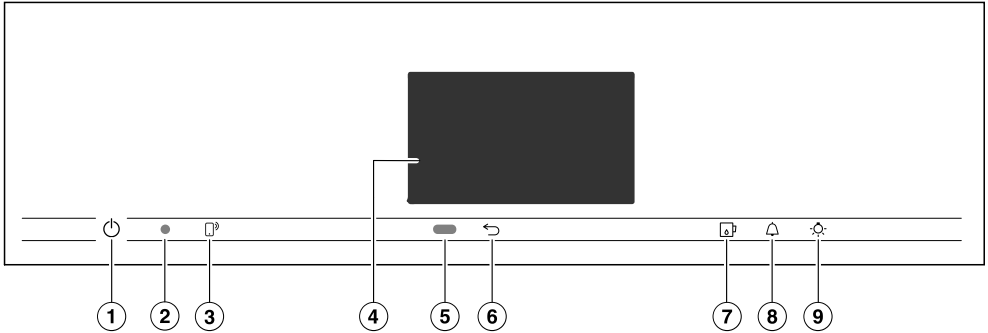
Hvis FlexiClip-udtrækkene blokerer efter monteringen, skal de trækkes kraftigt ud én gang.







Følg følgende fremgangsmåde ved afmontering af FlexiClip-udtrækkene:

- Skub FlexiClip-udtrækket helt ind.




- Løft i FlexiClip-udtrækket foran (1.), og træk det ud langs ribbens ribbebøjle (2.).



- ① Tænd/sluk-tast  i fordybning
Til tænd og sluk af dampovnen
- ② Optisk interface
(kun til Miele Service)
- ③ Sensortast 
Til styring af dampovnen med en mobil enhed
- ④ Touchdisplay
Til visning af oplysninger og til betjening
- ⑤ Bevægelsessensor
Til aktivering af ovnrumslyset og displayet og til bekræftelse af signallyde ved bevægelse.
- ⑥ Sensortast 
Trinvist tilbagespring
- ⑦ Sensortast 
Til åbning og lukning af panelet
- ⑧ Sensortast 
Til indstilling af minuturstider eller alarmer
- ⑨ Sensortast 
Tænd/sluk af ovnlyset


Betjeningslementer

Tænd/sluk-tast

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

Med denne tast tændes og slukkes dampovnen.

Bevægelsessensor






Bevægelsessensoren sidder under touchdisplayet ved siden af sensortasten . Bevægelsessensoren registrerer bevægelser, der nærmer sig touchdisplayet.

Når de pågældende indstillinger er aktiveret, kan ovnllyset tændes, dampovnen tændes eller signallyde kvitteres (se afsnittet Indstillinger - Bevægelsessensor

Sensortaster

Sensortasterne reagerer på fingerkontakt. Hvert tryk bekræftes med en tastelyd. Denne tastelyd kan frakobles ved at vælge indstillingen [Lydstyrke](#) | [Tastelyd](#) | [Frakoblet](#).

Hvis sensortasterne også skal reagere, når dampovnen er slukket, skal indstillingen [Display](#) | [QuickTouch](#) | [Tilkoblet](#) vælges.

Sensortast	Funktion
	Hvis man ønsker at styre dampovnen via sin mobile enhed, og Miele@home-systemet er tilgængeligt, skal indstillingen Fjernstyring aktiveres ved tryk på denne sensortast. Herefter lyser denne sensortast orange, og funktionen MobileStart er tilgængelig. Så længe denne sensortast lyser, kan dampovnen styres via den mobile enhed (se afsnittet Indstillinger - Miele@home).
	Afhængigt af i hvilken menu man befinder sig, vender man tilbage til forrige menu eller til hovedmenuen.
	Med denne sensortast åbnes og lukkes panelet (se afsnittet Funktionsbeskrivelse - Betjeningspanel).
	Når en menu vises i displayet, eller en tilberedning afvikles, kan der med denne sensortast altid indstilles en minuturtid (fx ved kogning af æg) eller en alarm (et fast klokkeslæt) (se afsnittet Alarm og minutur).
	Med denne sensortast kan ovnlyset til- og frakobles. Afhængigt af valgt indstilling slukker ovnrumslyset efter 15 sek. eller forbliver til- eller frakoblet.

Betjeningselementer

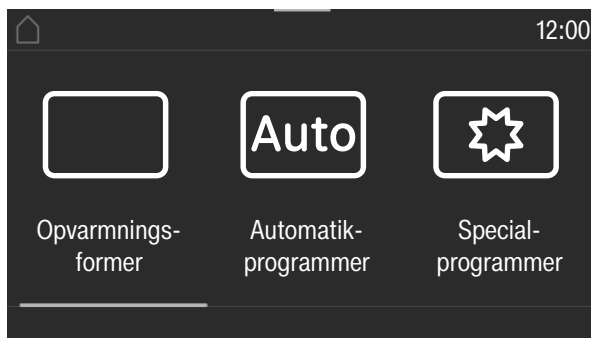
Touchdisplay

Touchdisplayets følsomme overflade kan blive beskadiget af spidse genstande, fx stifter.

Tryk kun på touchdisplayet med fingrene.


Sørg for, at der ikke kommer vand ind bag touchdisplayet.

Touchdisplayet er opdelt i flere områder.



I **toppen** vises menuoversigten i venstre side. De enkelte menupunkter er adskilt fra hinanden med en lodret linje. Hvis der ikke er plads nok til at vise hele menuoversigten, vises overordnede menupunkter med ... I.

Ved tryk på et menunavn i toppen skifter displayet til den pågældende menu. Der kan skiftes til startbilledet ved tryk på .

Klokkeslættet vises i højre side i toppen. Klokkeslættet kan indstilles med et tryk. Der kan desuden vises yderligere symboler, fx SuperVision .











I kanten øverst i displayet er en orange linje, som indikerer en pulldown-menu. Hermed kan indstillinger til- og frakobles under en tilberedningsproces.

I **midten** er den aktuelle menu med menupunkterne. Der kan bladres i menuen ved at swipe med fingeren hen over displayet mod højre eller venstre. Når der trykkes på et menupunkt, vælges det (se afsnittet Betjeningsmåde).

I **bunden** vises forskellige betjeningsfelter afhængigt af menu, fx Timer, Gem eller OK.

Symboler

I displayet kan følgende symboler vises:

Symbol	Betydning
	Dette symbol indikerer yderligere informationer og vejledning til betjeningen. Dette informationsvindue bekræftes med tasten OK.
	Henvisning til overordnede menupunkter, som pga. pladsmangel ikke længere vises i menustien.
	Vandstandsindikator
	Alarm
	Minutur
	Nogle indstillinger såsom displayets lysstyrke eller lydenes lydstyrke indstilles ved at øge eller reducere antallet af udfyldte felter.
	Låsen eller spærring af taster er aktiveret (se afsnittet Indstillinger - Sikkerhed). Betjeningen er spærret.
	Kernetemperatur ved brug af stegetermometeret
	Fjernstyring (vises kun, hvis Miele@home er tilgængelig, og indstillingen Fjernstyring Tilkoblet er valgt).
	SuperVision (vises kun, hvis Miele@home er tilgængelig, og indstillingen SuperVision SuperVisionvisning Tilkoblet er valgt).

Betjeningsmåde

Dampovnen betjenes via touchdisplayet ved at trykke på det ønskede menu-punkt.

Ved tryk på et muligt valg farves tegne-ne (ord og/eller symbol) **orange**.

Felter til bekræftelse af en handling ly-ser **grønt** (fx *OK*).

Valg af menupunkt

- Tryk på det ønskede felt eller den øn-skede værdi på touchdisplayet.

Bladring

Der kan bladres mod venstre eller højre.

- Swipe hen over skærmen. Sæt finge-ren på touchdisplayet, og lav en gli-dende bevægelse med fingeren i den ønskede retning.

Bjælken i nederste område viser posi-tionen i den aktuelle menu.

Undermenuen forlades

- Tryk på sensortasten \leftarrow eller symbo-let ... I i menuoversigten.
- Der kan skiftes til startbilledet ved tryk på symbolet $\hat{\square}$.

De indkodninger, der er foretaget, men ikke bekræftet med *OK*, gemmes ikke.

Værdi eller indstilling ændres

Indstilling ændres i en valgliste

Den aktuelle indstilling lyser orange.

- Tryk på den ønskede indstilling.

Indstillingen gemmes. Man kommer til-bage til forrige menu.

Tal indtastes med talrullen

- Stryg fingeren opad eller nedad på talrullen, indtil den ønskede værdi er i midten.

- Bekræft med *OK*.

Det ændrede tal gemmes.

Tal indtastes med det numeriske ta-statur:

- Tryk let på værdien, der står i midten af talrullen.

Det numeriske tastatur vises.

- Tryk på de ønskede tal.

Når der er valgt en gyldig værdi, lyser *OK* grøn.

Det sidst indkodede tal slettes med pi-len.

- Bekræft med *OK*.

Det ændrede tal gemmes.

Indstilling ændres med bjælker

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

Når ingen felter eller kun et felt er udfyldt, er der valgt min.værdi, eller indstillingen er frakoblet (fx signallydene).

- Tryk på det pågældende felt på bjælken for at ændre indstillingen.
- Vælg Tilkoblet eller Frakoblet for at til- eller frakoble indstillingen.
- Bekræft valget med OK.

Indstillingen gemmes. Der vendes tilbage til den overordnede menu.

Bogstaver indkodes

Der indtastes bogstaver via et displaytastatur. Vælg korte, præcise navne.

- Tryk på de ønskede bogstaver eller tegn.

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

- Tryk på Gem.

Navnet gemmes.

Kontekstmenu vises

I nogle menuer kan man få vist en kontekstmenu, fx til omdøbning af egne programmer eller til forskydning af indtastninger under MyMiele.

- Tryk fx på Eget program, indtil kontekstmenuen åbnes.
- Kontekstmenuen lukkes ved tryk på touchdisplayet uden for menuvinduet.


Indkodninger forskydes

Rækkefølgen af egne programmer eller indkodninger under MyMiele kan ændres.

- Tryk fx på Eget program, indtil kontekstmenuen vises.
- Vælg Forskyd.
- Hold fingeren på det markerede felt, og træk det hen på den ønskede position.

Betjeningsmåde

Pulldown-menu vises

Under en tilberedningsproces kan indstillinger såsom **Booster** eller **Forvarmning** samt wi-fi-funktionen  til- eller frakobles.


- Træk pulldown-menuen nedad med den orange linje i toppen af displayet.
- Vælg den indstilling, der skal ændres. Aktive indstillinger er markeret med orange. Deaktiverede indstillinger er afhængigt af valgt farveskema sorte eller hvide (se afsnittet **Indstillinger - Display**).
- Luk pulldown-menuen ved at swipe den opad igen, eller tryk på touchdisplayet uden for menuvinduet.


Hjælp vises

Ved udvalgte funktioner findes en konteksthjælp. I nederste linje vises **Hjælp**.


- Tryk på **Hjælp** for at få vist anvisningerne med billeder og tekst.
- Tryk på **Luk** for at vende tilbage til forrige menu.

MobileStart aktiveres


- Vælg sensortasten  for at aktivere **MobileStart**.

Sensortasten  lyser. Dampovnen kan fjernbetjenes med Miele-appen.

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

MobileStart kan anvendes, så længe sensortasten  lyser.

Betjeningspanel

Vandbeholderen og kondensvandbeholderen er anbragt bag panelet. Panelet åbnes og lukkes ved tryk på sensortasten . Det er udstyret med en klembeskyttelse. Hvis panelet 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.

Stegetermometer

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


Temperatur/Kernetemperatur

Nogle opvarmningsformer har et forindstillet temperaturforslag. Temperaturforslaget kan ændres for en enkelt tilberedningsproces eller et tilberedningstrin eller permanent inden for det angivne område (se afsnittet Indstillinger - Temperaturforslag).

Kernetemperaturen kan også ændres inden for det angivne område for en enkelt tilberedningsproces eller et tilberedningstrin.

Funktionsbeskrivelse

Fugtighed

Opvarmningsformen Kombiprogram  og specialanvendelsen Opvarmning arbejder med en kombination af en ovn-opvarmningsform 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.

Tilberedningstid

Afhængig af opvarmningsformen kan der indstilles en tilberedningstid mellem 1 minut og 6, 10 eller 12 timer. I automatik- og vedligeholdelsesprogrammerne og i Tilberedning af en menu 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 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 er i brug, høres en lyd fra blæseren.

Opvarmningsfase

I alle opvarmningsformer vises den stikende 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.

Dampreduktion

Hvis der i dampprogrammet og kombi-programmet tilberedes ved et bestemt temperaturområde, deaktiveres dampreduktionen automatisk ved afslutning af tilberedningsprocessen. Funktionen bevirker, at der ikke trænger så meget damp ud, når døren åbnes. Displayet viser Dampreduktion.


Dampreduktionen kan frakobles (se afsnittet Indstillinger - Dampreduktion). Hvis dampreduktionsfunktionen er frakoblet, trænger der meget damp ud ved åbning af døren.

Ovnlys

Dampovnen 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 tasten  på panelet, tændes lyset i 15 sek.

Første ibrugtagning

Miele@home

Dampovnen er udstyret med et integreret 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-appen.

Miele-appen guider dig igennem oprettelsen af forbindelse mellem dampovn og det trådløse netværk.

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

- Aflæsning af informationer om dampovnens driftstilstand
- Anvisninger om igangværende processer i dampovnen kaldes frem
- Afslutning af igangværende tilberedningsprocesser

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

Kontroller, at det trådløse netværks signalstyrke er tilstrækkeligt kraftig på dampovnens opstillingssted.

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.


Miele App

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



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 bliver varm under brug. Anvend kun dampovnen i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.

Når dampovnen tilsluttes elnettet, tændes den automatisk.

Sprog indstilles

- Vælg det ønskede sprog.

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

Indstilling af land/region

- Vælg ønsket land/region.

Miele@home oprettes

Displayet viser Forbind "Miele@home"?

- Vælg Videre, hvis Miele@home skal oprettes med det samme.
- Vælg Spring over, hvis oprettelsen skal udskydes til et senere tidspunkt. 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 dag, måned og år efter hinanden.
- Bekræft med OK.

Klokkeslæt indstilles

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

Første ibrugtagning

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

- Fjern eventuelle klistermærker og beskyttelsesfolier fra dampovnen og tilbehøret.



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

Rengøring af vandbeholder og kondensvandbeholder

 Fare for at komme til skade på panelet.

Når panelet 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 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 opvaske-maskine.

Rengøring af tilbehør/ovnrumsrum

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

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

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

Dampovnen er behandlet med et plejemiddel inden leveringen.

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


Kogetemperatur tilpasses

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

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

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

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


- Tag vandbeholderen ud, og fyld den til "max."-markeringen.
- Skub vandbeholderen ind.
- Tag dampovnen 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 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).

Første ibrugtagning

Dampovnen opvarmes

- Tag i givet fald alt tilbehør ud af ovnrummet.
- Ringvarmelegemet affedtes ved at opvarme dampovnen 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 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	Display Tilkoblet* Frakoblet Natfrakobling Urtype Analogt* Digitalt Tidsformat 24 t.* 12 t. (am/pm) Indstil
Dato	
Lys	Tilkoblet "Tilkoblet" i 15 sek.* Frakoblet
Startbillede	Hovedmenu* Opvarmningsformer Automatikprogrammer Specialprogrammer Egne programmer MyMiele
Display	Lysstyrke  Farveskema Lys Mørk* QuickTouch Tilkoblet Frakoblet*
Lydstyrke	Signallyde Melodier  En tone  Tastelyd  Velkomstmelodi Tilkoblet* Frakoblet
Enheder	Vægt g* lb lb/oz Temperatur °C* °F

* Standardindstilling

Indstillinger

Menupunkt	Mulige indstillinger
Varmholdning	Tilkoblet Frakoblet*
Dampproduktion	Tilkoblet* Frakoblet
Temperaturforslag	
Booster	Tilkoblet* Frakoblet
Automatisk skyl	Tilkoblet* Frakoblet
Vandhårdhed	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
Bevægelsessensor	Tænd lys Under brug* Altid tændt Frakoblet Aktiver startbillede Tilkoblet Frakoblet* Stop signallyd Tilkoblet* Frakoblet
Sikkerhed	Lås  Tilkoblet Frakoblet* Spærring af taster Tilkoblet Frakoblet*
Advarsel lukket køk.låge	Tilkoblet Frakoblet*
Miele@home	Aktiver Deaktiver Forbindelsesstatus Forbind igen Nulstil Forbind
Fjernstyring	Tilkoblet* Frakoblet
SuperVision	SuperVisionvisning Tilkoblet Frakoblet* Visning i standby Tilkoblet Kun ved fejl* Produktliste Vis produkt Signallyde

* Standardindstilling

Menupunkt	Mulige indstillinger
Remote-Update	Tilkoblet* Frakoblet
Softwareversion	
Juridiske informationer	Open-sourcelicenser
Forhandler	Demoprogram Tilkoblet Frakoblet*
Standardindstillinger	Produktindstillinger Egne programmer MyMiele Temperaturforslag


* Standardindstilling

Indstillinger

Menuen Indstillinger kaldes frem

I menuen  Indstillinger kan dampovnen tilpasses brugerens individuelle behov ved indkodning af ofte benyttede funktioner.

Med start i hovedmenuen:

- 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  i hovedmenuen. Søg efter symbolet  for at komme til undermenuen Sprog  igen.

Klokkeslæt

Display

Vælg ønsket klokkeslætsvisning for den slukkede dampovn.

- Tilkoblet
Klokkeslættet vises altid i displayet. Hvis også indstillingen Display | QuickTouch | Tilkoblet vælges, reagerer alle sensortaster straks, når der trykkes på dem, og bevægelsessensoren registrerer automatisk, når man nærmer sig displayet . Hvis indstillingen Display | QuickTouch | Frakoblet vælges, skal dampovnen tændes, inden den kan betjenes.
- Frakoblet
Displayet er mørkt for at spare energi. Dampovnen 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.

Urtype

Klokkeslættet kan vises analogt Analogt (i form af et ur) eller digitalt Digitalt (t.:min.).

Ved digital visning vises også datoen.

Tidsformat

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

Indstil

Timer og minutter indstilles.

Tip: Tryk på klokkeslættet i toppen for at ændre det, hvis der ikke afvikles en tilberedningsproces.

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



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

Dato

Indstil datoen.

Når dampovnen er slukket, vises datoen kun ved indstillingen Klokkeslæt | Urtype | Digitalt.

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.

Indstillinger

Startbillede

Dampovnen er som standard indstillet til at vise hovedmenuen, når den tændes. Den kan også indstilles, så man som startbillede kan vælge fx opvarmningsformerne eller indkodningerne under MyMiele direkte (se afsnittet MyMiele).

Det ændrede startbillede vises først, når dampovnen tændes igen.

Man kommer til hovedmenuen ved valg af sensortasten ↵ eller via menustien i toppen.

Display

Lysstyrke

Displayets lysstyrke vises med en bjælke.

- ■■■■■■■■
Maks. lysstyrke
- ■■■■■■■□
Min. lysstyrke

Farveskema

Vælg, om displayet skal vises med lyst eller mørkt farveskema.

- Lys
Displayet har en lys baggrund med mørk skrift.
- Mørk
Displayet har en mørk baggrund med lys skrift.

QuickTouch

Vælg, hvordan sensortasterne og bevægelsessensoren skal reagere, når dampovnen er slukket.

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

Solo-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 gram (g), pund (lb) eller pund/ounce (lb/oz).

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 videretilberede 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.

Dampreduktion

Funktionen *Dampreduktion* 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 *dampreduktionen* automatisk efter afslutning af tilberedningsprocessen. Displayet viser *Dampreduktion*.
- Frakoblet
Hvis *dampreduktionen* er frakoblet, frakobles funktionen *Varmholdning* også automatisk. Hvis *dampreduktionsfunktionen* 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 ønskede temperatur samtidigt.

- Frakoblet

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

Funktionen **Booster** kan også til- eller frakobles for en tilberedningsproces med pulldown-menuen.

Automatisk skylning

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

Med denne proces skylles eventuelle madrester ud af systemet.

Den automatiske skylning kan fra- eller tilkobles.

Indstillinger

Vandhårdhed

For at dampovnen fungerer korrekt og afkalkes på rette tidspunkt, skal den indstilles på den lokale vandhårdhed. Jo hårdere vandet er, desto oftere skal dampovnen afkalkes.

Det lokale vandværk kan oplyse om vandhårdheden i området.

Hvis der anvendes drikkevand på flasker, fx mineralvand, skal der anvendes vand uden kulsyre. Foretag indstillingen i overensstemmelse med kalciumindholdet. Kalciumindholdet angives på flaskens etiket i mg/l Ca²⁺ eller ppm (mg Ca²⁺/l).

Der kan indstilles en hårdhedsgrad mellem 1 °dH og 70 °dH. Hårdhedsgraden er fra fabrikken forindstillet til 15 °dH.

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

Vandhårdhed		Kalciumindhold mg/l Ca ²⁺ eller ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Indstilling
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11


Vandhårdhed		Kalciumindhold mg/l Ca ²⁺ eller ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Indstilling
°dH	mmol/l		
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Bevægelsessensor


Bevægelsessensoren registrerer bevægelser, der nærmer sig touchdisplayet.

Hvis man ønsker, at bevægelsessensoren også reagerer, når dampovnen er slukket, vælges indstillingen Display | QuickTouch | Tilkoblet.

Tænd lys

- Under brug
Så snart man nærmer sig touchdisplayet under en tilberedningsproces, tænder ovnrumslyset. Ovnrumsløset slukker automatisk igen efter 15 sek.
- Altid tændt
Så snart man nærmer sig touchdisplayet under en tilberedningsproces, tænder ovnrumslyset. Ovnrumsløset slukker automatisk igen efter 15 sek.
- Frakoblet
Bevægelsessensoren reagerer ikke, når man nærmer sig touchdisplayet. Tryk på sensortasten  i 15 sek. for at tænde ovnrumslyset igen.

Aktiver startbillede

- Tilkoblet
Hvis klokkeslættet vises, tænder dampovnen, og hovedmenuen vises, så snart man nærmer sig touchdisplayet.
- Frakoblet
Bevægelsessensoren reagerer ikke, når man nærmer sig touchdisplayet. Tænd dampovnen med tænd/sluk-tasten .

Stop signallyd

- Tilkoblet
Signallydene slukker, så snart man nærmer sig touchdisplayet.
- Frakoblet
Bevægelsessensoren reagerer ikke, når man nærmer sig touchdisplayet. Sluk signallydene manuelt.

Indstillinger


Sikkerhed

Lås


Låsen forhindrer, at dampovnen tændes utilsigtet.

Når låsen er aktiveret, kan en alarm og en minuturtid stadig indstilles, og funktionen MobileStart kan stadig anvendes.

Låsen er også stadig aktiveret efter en strømafbrydelse.

- Tilkoblet
Låsen aktiveres. Tænd dampovnen, og tryk på symbolet  i min. 6 sek., inden dampovnen kan anvendes.
- Frakoblet
Låsen er deaktiveret. Dampovnen kan anvendes som normalt.

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.

Advarsel lukket køk.låge

- Tilkoblet
Advarsel om lukket køkkenlåge er aktiveret. Dampovnen registrerer automatisk via bevægelsessensoren, om køkkenlågen er lukket.

Hvis køkkenlågen er lukket, slukker dampovnen automatisk efter et vist tidsrum.

- Frakoblet
Advarsel om lukket køkkenlåge er deaktiveret. Dampovnen registrerer ikke, om køkkenlågen er lukket.

Hvis dampovnen er indbygget bag en køkkenlåge (fx en dør), kan dampovnen, indbygningsskabet og gulvet blive beskadiget på grund af den op-hobede varme og fugtighed bag den lukkede køkkenlåge.

Lad altid køkkenlågen stå åben, når dampovnen anvendes.

Luk først køkkenskabsfronten, når dampovnen er helt afkølet.

Tip: Deaktiver advarslen om lukket køkkenlåge, hvis sabbat-mode skal anvendes.

Miele@home

Dampovnen kan tilsluttes til Miele@home og er forsynet med Supervision-funktion.

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 dampovnen med det trådløse netværk ved hjælp af Miele-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.

Indstillinger

- Nulstil

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.


Fjernstyring

Hvis Miele@home-appen 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 eller afslutte en igangværende tilberedningsproces.


Når dampovnen er i netværksforbundet standbytilstand bruger den maks. 2 W.

MobileStart aktiveres

- Vælg sensortasten  for at aktivere MobileStart.

Sensortasten  lyser. Dampovnen kan fjernbetjenes med Miele-appen.

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

MobileStart kan anvendes, så længe sensortasten  lyser.

SuperVision

Dampovnen kan tilsluttes til Miele@home og er forsynet med funktionen SuperVision til overvågning af andre husholdningsprodukter i Miele@home-systemet.

Funktionen SuperVision kan først aktiveres, når Miele@home-systemet er oprettet.

SuperVisionvisning

- Tilkoblet
Funktionen SuperVision er tilkoblet. Symbolet  vises foroven til højre i displayet.
- Frakoblet
Funktionen SuperVision er frakoblet.

Visning i standby

Funktionen SuperVision er også tilgængelig i standby-tilstand. Det er en forudsætning, at klokkeslætsvisning er aktiveret (Indstillinger | Klokkeslæt | Display | Tilkoblet).

- Tilkoblet
Aktive husholdningsprodukter, der er tilmeldt Miele@home-systemet, vises altid.
- Kun ved fejl
Der vises kun fejl for aktive husholdningsprodukter.

Produktliste

Alle husholdningsprodukter, der er tilmeldt Miele@home-systemet, vises. Når der er valgt et produkt, kan yderligere indstillinger kaldes frem.

- Vis produkt
 - Tilkoblet
Funktionen SuperVision for dette produkt er tilkoblet.
 - Frakoblet
Funktionen SuperVision for dette produkt er frakoblet. Produktet er stadig tilmeldt Miele@home-systemet. Fejl vises, også selv om funktionen SuperVision for dette produkt er frakoblet.
- Signallyde
Det kan indstilles, om signallydene for dette produkt er tilkoblet (Tilkoblet) eller frakoblet (Frakoblet).

Indstillinger

Remote-Update

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

Via RemoteUpdate (fjernopdatering) kan dampovnsens 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 aktivert. En tilgængelig opdatering downloades automatisk og skal startes manuelt.

Deaktiver RemoteUpdate, hvis opdateringen ikke skal downloades automatisk.

Følg for RemoteUpdate

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

Når der er en tilgængelig opdatering, vises det i dampovnsens display.

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

Deaktiver RemoteUpdate, hvis en opdatering ikke ønskes installeret,

Opdateringen kan vare nogle minutter.

Vær opmærksom på følgende ved RemoteUpdate (fjernopdatering):

- Så længe der ikke vises nogen melding, er ingen RemoteUpdate (fjernopdatering) tilgængelig.
- En installeret opdatering kan ikke fortrydes.
- Sluk ikke dampovnen 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.

- Bekræft med *OK*.

Juridiske informationer

En oversigt over de integrerede Open-Source-komponenter findes under Open-sourcelicenser.

- Bekræft med *OK*.

Forhandler

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

Demoprogram


Hvis dampovnen tændes, mens demoprogrammet er aktiveret, vises meldingen Demoprogrammet er aktiveret. Produktet varmer ikke..

- Tilkoblet
Demoprogrammet aktiveres, når der trykkes på *OK* i min. 4 sek.
- Frakoblet
Demoprogrammet deaktiveres, når der trykkes på *OK* i min. 4 sek.
Dampovnen kan anvendes som normalt.


Standardindstillinger

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

Alarm og minutur



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


Anvendelse af funktionen Alarm


Alarmerne  kan anvendes til indstilling af et fast klokkeslæt, hvor der skal lyde et signal.


Alarm indstilles


Hvis indstillingen Display | QuickTouch | Frakoblet er valgt, skal dampovnen tændes, inden der kan indstilles en alarm. Klokkeslættet for alarmerne vises da, når dampovnen er slukket.

- Vælg sensortasten .
- Vælg  Alarm.
- Indstil klokkeslættet for alarmerne.
- Bekræft med Luk.

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


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

På det indstillede alarmtidspunkt blinker  ved siden af klokkeslættet i displayet, og der lyder et signal.

- Vælg sensortasten  eller det indstillede klokkeslæt for alarmerne i displayet.

Akustiske og optiske signaler slås fra.

Alarm ændres


- Vælg alarmerne i displayet, eller vælg sensortasten  og herefter den ønskede alarm.

Det indstillede klokkeslæt for alarmerne vises.

- Indstil den nye tid for alarmerne.
- Bekræft med Luk.

Det ændrede klokkeslæt for alarmerne gemmes og vises i displayet.

Alarm slettes


- Vælg alarmerne i displayet, eller vælg sensortasten  og herefter den ønskede alarm.

Det indstillede klokkeslæt for alarmerne vises.

- Vælg Slet.
- Bekræft med Luk.

Alarm slettes.

Anvendelse af funktionen Minuttur

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.


Minuttur indstilles


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


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

- Vælg sensortasten .
- Vælg  Minuttur.
- Indstil minuturstiden.
- Bekræft med Luk.

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


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

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

- Vælg sensortasten  eller den ønskede minuttur i displayet.

Akustiske og optiske signaler slås fra.

Minuturstid ændres


- Vælg minuturstiden i displayet, eller vælg sensortast  og derefter den ønskede minuttur.

Den indstillede minuttur vises.

- Indstil den nye minuttur.
- Bekræft med Luk.

Den ændrede minuttur gemmes og tæller minutvis ned. Minuturer på under 10 min. afvikles sekundvis.

Minuttur slettes

- Vælg minuturstiden i displayet, eller vælg sensortast  og derefter den ønskede minuttur.

Den indstillede minuttur vises.







- Vælg Slet.
- Bekræft med Luk.

Minuturstiden slettes.

Hoved- og undermenuer




Menu	Foreslået værdi	Område
Opvarmningsformer		
Varmluft Plus	160 °C	30–225 °C
Over-undervarme	180 °C	30–225 °C
Kombiprogram		
Kombiprogr.+ Varmluft Plus	170 °C	30–225 °C
Kombiprogr. + Over-underv.	180 °C	30–225 °C
Kombiprogr.+ Grill	Trin 3	Trin 1–3
Dampprogram	100 °C	40–100 °C
Sous-vide	65 °C	45–90 °C
Intensiv bagning	180 °C	50–225 °C
Undervarme	190 °C	100–200 °C
Overvarme	190 °C	100–225 °C
Traditional grill	Trin3	Trin1–3
Sparegrill	Trin3	Trin1–3
Grill med ventilation	200 °C	50–225 °C
Kager, special	160 °C	30–225 °C
ECO-varmluft	180 °C	30–225 °C
ECO-dampprogram	100 °C	40–100 °C
Automatikprogrammer		
Specialprogrammer		
Opvarmning	130 °C	120–140 °C
Optøning	60 °C	50–60 °C

Hoved- og undermenuer


Menu	Foreslået værdi	Område
Specialprogrammer 		
Mix & Match		
Tilberedning, sprød	-	-
Tilberedning, skånsom	-	-
Opvarmning, sprød	-	-
Opvarmning, skånsom	-	-
Blanchering	-	-
Henkogning	90 °C	80–100 °C
Tørring	50 °C	30–70 °C
Hævning af gærdej	-	-
Tilberedning af en menu	-	-
Desinficering af service	-	-
Sabbat-program	180 °C	50–225 °C
Opvarmning af service	50 °C	50–80 °C
Varmholdning	65 °C	40–100 °C
MyMiele  		
Egne programmer 		
Indstillinger 		
Vedligeholdelse 		
Afkalkning		
Iblødsætning		
Tørring		
Skyl		

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 ved 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 opvarmningsform 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 ECOdampprogram kan anvendes til energibesparende tilberedning med damp. Denne opvarmningsform er især 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

- 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-mode

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

Betjening

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.

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.

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

- Skub retten ind i ovnrummet.
- Vælg Opvarmningsformer .
- Vælg den ønskede opvarmningsform.

Opvarmningsform og foreslåede værdier til temperatur og eventuelt fugtighed vises.

- Ændr om nødvendige de foreslåede værdier.


De foreslåede værdier overtages inden for få sekunder. Temperatur og fugtighed kan ændres efterfølgende ved valg af temperatur- og fugtighedsvisningen.

- 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 Afslut efter tilberedningsprocessen.

 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

- Tag i givet fald vandbeholderen og kondensbeholderen ud, og tøm dem.
- Sluk dampovnen.

Efter en tilberedning med damp vises Produktet skylles.

- Følg vejledningen i displayet.

Udfør skylleprocessen for at skylle eventuelle madrester ud af systemet.

- Rengør og aftør hele dampovnen 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.

Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces

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


Afhængigt af opvarmningsform kan følgende indstillinger ændres:


- Temperatur
- Fugtighed
- Tilberedn.tid
- Booster
- Forvarmning
- Crisp function

Betjening

Temperatur og kernetemperatur ændres

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

Kernetemperaturen  vises kun, hvis der anvendes stegetermometer (se afsnittet Stegning - Stegetermometer).

- Tryk på temperaturdisplayet.
- Ændr eventuelt temperaturen og kernetemperaturen .
- Bekræft med OK.

Tilberedningsprocessen fortsætter med de ændrede indstillede temperaturer.

Fugtighed ændres

- Tryk på visning af fugtighed.
- 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 Tilberedn.tid, Slut kl. eller Start kl. med sensortasten kan tilberedningsprocessen frakobles eller til- og frakobles automatisk.

- Tilberedn.tid
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 Tilberedn.tid 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  eller Timer.
- Indstil de ønskede tider.
- Bekræft med *OK*.

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 dampreduktionen automatisk efter afslutning af tilberedningsprocessen.


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

Indstillede tilberedningstider ændres

- Vælg , tidsangivelsen eller Timer.
- Vælg den ønskede tid, og ændr den.
- Bekræft med *OK*.

Indstillingerne slettes ved strømafbrydelse.

Indstillede tilberedningstider slettes

- Vælg , tidsangivelsen eller Timer.
- Vælg den ønskede tid.
- Vælg Slet.
- Bekræft med *OK*.

Hvis Tilberedn.tid 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.

Betjening

Tilberedningsprocessen stoppes

Hvis en tilberedningsproces stoppes, slukker ovnrumsopvarmningen og -lyset. Indstillede tilberedningstider slettes.

En tilberedningsproces uden indstillet tilberedningstid stoppes

- Vælg Afslut.

Hovedmenuen vises.

En tilberedningsproces med indstillet tilberedningstid stoppes

- Vælg Afbryd.

Afbryd proces? vises.


- Vælg Ja.

Hovedmenuen vises.

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 bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegermerne, 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 opvarmningsformer (undtagen **ECO-varmluft**) og skal aktiveres separat for hver tilberedningsproces.



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** 

Booster

Fra fabrikken er funktionen **Booster** aktiveret for følgende opvarmningsformer (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.

■ Træk pulldown-menuen nedad.

Booster er markeret med orange.

■ Vælg **Booster**.

Booster er afhængigt af farveskema markeret med sort eller hvidt.

■ Luk pulldown-menuen.

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

Betjening

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.

■ Træk pulldown-menuen nedad.

Forvarmning er afhængigt af farveskema markeret med sort eller hvidt.

■ Vælg Forvarmning.

Forvarmning er markeret med orange.

■ Luk pulldown-menuen.

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, brød, pandekager 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 i hver tilberedningsproces.

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

Funktionen Crisp function skal tilkobles for denne tilberedningsproces.

- Træk pulldown-menuen nedad.

Crisp function er afhængigt af farveskema markeret med sort eller hvidt.


- Vælg Crisp function.

Crisp function er markeret med orange.

- Luk pulldown-menuen.

Funktionen Crisp function er tilkoblet. Funktionen Crisp function kan til enhver tid frakobles igen via pulldown-menuen.

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 vises, og Start er fremhævet med grønt.

Vent til efter opvarmningsfasen, så dampen bliver jævnt fordelt i den opvarmede ovnrumsluft.

- Vælg Start.

Dampskuddet udløses. Varighed ca. 1 minut.

- Yderligere dampskud udløses på samme måde, når Start igen lyser grønt.

Betjening

Skift til en anden opvarmningsform

Under en tilberedning kan der skiftes til en anden opvarmningsform.

- Vælg symbolet for den valgte opvarmningsform.
- Hvis der er indstillet en tilberedningstid, bekræftes meldingen *Afbryd processen?* med *Ja*.
- Vælg den nye opvarmningsform.

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

- Indstil værdierne for tilberedningsprocessen, og bekræft med *OK*.

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. 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 plastservice 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.

Værd at vide og vigtige informationer

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. Tilberedningstiderne kan overføres til dampovnen. Vær opmærksom på, at dampovnen ikke kan brune.

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

Opvarmningsformer | 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 Auto | Grøntsager
| ... |

eller

Opvarmningsformer | 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
Grøn kål, 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

Dampprogram

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

🕒 Tilberedningstid

Dampprogram

Fisk

Ferske varer

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

Dybfrostvarer

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

Forberedelse

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

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

Fade

Smør fade med huller.

Ribbe

Hvis der tilberedes fisk i fade med huller og samtidig yderligere madvarer i andre fade, undgå smagsoverførsel på grund af neddryppende væske ved at skubbe fisken ind direkte over 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 maddens 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 Auto | Fisk | ... |
Dampprogram

eller

Opvarmningsformer | 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 Specialanvendelser - Optøning).

Forberedelse

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

Tilberedningstid

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

Tips

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

Indstillinger

Automatikprogrammer Auto | Kød | ... |
Dampprogram

eller

Opvarmningsformer | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

Dampprogram

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 risene kommes 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 Auto | Ris | ... |




eller

Opvarmningsformer | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

	 : 	 [min.]
Langkornede ris		
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
Rundkornede ris		
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 Auto | Kerner | ... |

eller

Opvarmningsformer | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

🕒 Tilberedningstid

Nudler/pasta

Tørret pasta

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

Forlæng producentens angivne tid med ca. 1/3.

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 Auto | Frisk pasta m.m. | ... |

eller

Opvarmningsformer | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

🕒 Tilberedningstid

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 Auto | Frisk pasta m.m. | ... |

eller

Opvarmningsformer | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

🕒 Tilberedningstid

Bælgfrugter, tørrede

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

Linser skal ikke udblødes.

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

Indstillinger

Automatikprogrammer Auto | Bælgfrugter | ... |

eller

Opvarmningsformer | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

🕒 Tilberedningstid

Dampprogram

Ikke-udblødte		
	Forhold bælgfrugter : væske	🕒 [min.]
Bønner		
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
Linser		
Brune linser	1 : 2	13–14
Røde linser	1 : 2	7
Ærter		
Gule ærter	1 : 3	110–130
Grønne ærter, uden skal	1 : 3	60–70

🕒 Tilberedningstid

Æg

Anvend fade med huller ved tilberedning af æg.

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

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

Indstillinger


Automatikprogrammer Auto | Hønseæg | ... |

eller

Opvarmningsformer | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

 Tilberedningstid

Dampprogram

Frugt

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

Tip: Den opfangede saft kan anvendes til kageglasur.

Indstillinger

Automatikprogrammer Auto | Frugt | ... |

eller

Opvarmningsformer | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

⌚ Tilberedningstid

Pølser

Indstillinger

Automatikprogrammer Auto | Pølser | ... |

eller

Opvarmningsformer | 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 Auto | Skaldyr | ... |

eller

Opvarmningsformer | Dampprogram

Temperatur: Se skemaet

Tilberedningstid: Se skemaet


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

 Temperatur,  Tilberedningstid

Dampprogram

Muslinger

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 Auto | Muslinger | ... |



eller

Opvarmningsformer | Dampprogram

Temperatur: Se skemaet

Tilberedningstid: Se skemaet

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

 Temperatur,  Tilberedningstid

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.

Dampprogram

Tilberedning af en menu

- Skub først risene i ovnrummet.
- Indstil 1. tilberedningstid = 18 min.
- Når de 18 min. er gået, skubbes rød-fiskefileten ind.
- Indstil 2. tilberedningstid = 2 min.
- Når de 2 min. er gået, skubbes broccolien ind.
- Indstil 3. tilberedningstid = 4 min.

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

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

Tilberedningsresultatet er en smagsintensiv og ensartet tilberedt madvare.

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

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

Vakuumpak udelukkende madvarerne med en vakuummaskine.

Sous-vide

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 Opvarmningsformer .
- 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		
Fisk				
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
Grøntsager				
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
Frugt				
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
Andet				
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*	
Kød					
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 kernetemperatur 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 egnet til genopvarmning.

Forberedelse

Læg de tilberedte madvarer i isvand i ca. 1 time lige efter tilberedningen. Den hurtige nedkøling forhindrer, at tilberedningsgraden øges. Herved bibeholdes den optimale tilberedningstilstand.

Opbevar derefter maden i køleskab ved maks. 5 °C.

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

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

Indstillinger

Opvarmningsformer | Sous-vide

Temperatur: Se skemaet

Tid: Se skemaet

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]		🕒 ² [min.]
	Medium ¹	Gennemstegt ¹	
Kød			
Lammetryg 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
Grøntsager			
Blomkålsbuketter, middel til store ³	85		15
Kålrabi, i skiver ³	85		10
Frugt			
Ananas, i skiver	85		10
Andet			
Bønner, hvide, opblødt i forholdet 1 : 2 (Bønner : Væske)	90		10
Skalotteløg, helt	85		10

🌡️ Temperatur, 🕒 Tid

¹ Tilberedningsgrad

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

² Tiderne gælder for vakuumpakkede madvarer med en udgangstemperatur på ca. 5 °C (køleskabstemperatur).

³ 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; de tørrer ikke ud og videretilbereder ikke. De opvarmes ensartet og skal ikke omrøres indimellem.

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

Tilberedningsservice

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

Tid

Indstil 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

Specialprogrammer (⚙️) | Opvarmning eller

Opvarmningsformer (🔧) | Kombiprogram (🔧) | Kombiprogr.+ Varmluft Plus (🔧🔧)

Temperatur: Se skemaet

Fugtighed: Se skemaet

Tid: Se skemaet

Specialanvendelser

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


Madvare	🔥 [°C]	∆∆ [%]	⌚* [min]
Grøntsager			
Gulerødder Blomkål Kålrabi Bønner	120	70	8–10
Tilbehør			
Pasta Ris Kartofler, halveret på langs	120	70	8–10
Kød-/melboller Kartoffelmos	140	70	18–20
Kød og fjerkræ			
Kød i skiver, 1,5 cm tykke Rullesteg, skåret i skiver Gullasch Lammeragout Königsberger kødboller Kyllingeschnitzler Kalkunschnitzler, skåret i skiver	140	70	11–13
Fisk			
Fiskefilet Fiskeroulade, halveret	140	70	10–12
Portionsanretninger			
Spaghetti, tomatsauce Flæskesteg, kartofler, grøntsager Fyldt peberfrygt (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 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 tøs op 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 tøs op i et fad uden huller.

Tips

- Fisk skal ikke optø 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.
- Tø dybfrosne færdigretter op som angivet på emballagen.

Indstillinger

Specialprogrammer  | Optøning eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram 

Temperatur: Se skemaet

Optøningstid: Se skemaet

Hviletid: Se skemaet

Specialanvendelser

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.]
Mælkeprodukter				
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
Frugt				
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
Grøntsager				
Frosset i blok	300 g	60	20–25	10–15
Fisk				
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
Færdigretter				
Kød, grøntsager, tilbehør/ gryderet/supper	480 g	60	20–25	10–15

Specialanvendelser

Madvare	Mængde	🌡️ [°C]	🕒 [min.]	⌚ [min.]
Kød				
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
Fjerkræ				
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
Bagværk				
Bagværk af butter-/gærdej	-	60	10-12	10-15
Kager/bagværk af rørt dej	400 g	60	15	10-15
Brød/boller				
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

Specialanvendelser

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 portionsopdelt ret 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 bruning.

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

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 Opvarmning, sprød og til tilberedte eller kogte madvarer Opvarmning, skånsom.
- Vær opmærksom på, at kun madvarer, der var sprøde inden genopvarmningen, bliver sprøde igen med Opvarmning, sprød.
- 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 sauceen igennem med en gaffel inden serveringen. I stedet for sovsejævner kan der også anvendes 1 tsk. kartoffelmospulver (convenience) eller 1 spsk. bindemiddel.
- 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 udignes 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 madvarerne, kan portionsanretningen tilsættes sauce eller marinade. Der kan også anvendes ost eller bacon.

Specialanvendelser

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.

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 bruning af de forskellige madvarer:

Symbol	Betydning
—	uegnet
□	så vidt muligt egnet
■	velegnet

Anvendelse af specialanvendelse Mix & Match

Madvarerne skal ikke tildækkes under tilberedningen.

- Tilbered madvarerne.
- Vælg Specialprogrammer | Mix & Match.
- Hvis der tilberedes allerede **tilberedte** madvarer, vælges Opvarmning, skånsom eller Opvarmning, sprød.
- Hvis der tilberedes **friske** eller let tilberedte madvarer, vælges Tilberedning, skånsom eller Tilberedning, sprød.
- Ændr eventuelt indstillingen for brugen.
- Bekræft med OK.
- Skub maden ind på 2 ribbe på risten.
- Bekræft med OK.

Tilberedningen kan startes straks eller tidsforskudt.

- Vælg Forlænget tilb., hvis portionsretningen ikke er tilberedt som ønsket efter tilberedningsprocessen.

Specialanvendelser

Opvarmning af madvarer med specialanvendelsen „Opvarmning, sprød“

Madvare	Indstilling bjælker brunig
Apfelstrudel, 4 cm høj	___ _ _ _ □ ■ □ _ _
Camembert, 25 g	___ _ _ _ ■ □ _ _ _
Camembert, 75 g	___ _ _ _ □ ■ □ _ _
Flute, forbagt	__ □ ■ □ _ _ _ _
Små butterdejspakker	_ □ ■ □ □ _ _ _
Butterdejspakker med spinat	_ □ ■ □ _ _ _ _
Börek, 3 cm høj	___ _ _ □ □ ■ □
Brasede kartofler (convenience)	___ _ □ ■ □ _ _ _
Tofu-frikadeller ¹	_ □ □ ■ □ _ _ _
Boller (hvede), forbagt	___ _ □ ■ □ _ _ _
Boller (rug), forbagt	___ _ _ □ ■ _ _ _
Boller, færdigbagt, bløde	___ _ _ □ ■ _ _ _
Cheeseburger	___ _ □ ■ _ _ _ _
Chili con carne ¹ , 2 cm højde	___ _ _ □ ■ □ _ _
Ciabattini, forbagt	___ _ _ _ ■ □ _ _
Ciabattini, færdigbagt, blødt	___ _ _ _ ■ □ _ _
Crêpe ¹	___ _ □ □ _ _ _ _
Flammkuchen (Convenience)	_ □ ■ □ _ _ _ _
Flammkuchen, færdig dej uden fyld	_ □ □ ■ _ _ _ _
Kødstrimler ¹ (Convenience)	□ □ ■ □ □ □ _ _
Focaccia, forbagt, 3–4 cm højde	□ □ □ ■ □ _ _ _
Frikadelle ¹ (svinekød), 25 g	□ □ ■ □ □ □ □ _
Frikadelle ¹ (svinekød), 60 g	___ _ _ □ ■ □ _ _
Frikadelle ¹ (svinekød), 100 g	___ _ _ □ □ ■ □
Forårsruller, små	___ _ _ □ ■ □ _ _
Forårsruller	___ _ _ _ □ ■ □
Hotdog ¹	□ □ ■ □ _ _ _ _

Specialanvendelser

Madvare	Indstilling bjælker brunng
Kaiserschmarrn ¹ (Convenience)	__ □ □ ■ □ □ __
Kartofler, overvejende kogefaste, i tynde skiver	__ __ □ ■ □ __ __
Kroketter (convenience)	__ __ □ □ ■ □ __
Lasagne ¹ , 3 cm højde	__ __ __ ■ ■ □ □
Naan ¹ , forbagt	__ □ ■ □ __ __ __
Pasta, frisk med sauce, ost	__ __ □ □ □ __ __
Pastagratin ¹ , 2 cm højde	__ __ __ ■ □ __ __
Pastagratin ¹ , 4,5 cm højde	__ __ __ □ ■ __ __
Pastagratin ¹ , 6 cm højde	__ __ __ __ □ ■
Pandekager ¹	■ □ __ __ __ __
Pandekager ¹ , rullet sammen	__ __ □ ■ □ __ __
Pita ¹ , forbagt	□ □ ■ □ __ __ __
Pizza (Convenience)	□ □ ■ □ □ □ __
Blinis	__ __ __ □ ■ □ __
Quiche, lille	□ □ ■ □ __ __ __
Quiche, 2 cm højde	__ __ __ □ ■ □ __
Quiche, 3,5 cm højde	__ __ __ __ □ ■ □
Kartoffelfrikadelle	__ __ __ ■ □ __ __
Rösti (Convenience)	__ __ __ □ ■ □ __
Schnitzler	__ __ □ ■ □ □ __
Tacoskaller	□ □ ■ □ □ □ __
Hawaii-toast	__ □ ■ □ __ __ __
Toast med ost	□ ■ __ __ __ __
Tortillachips med ost	__ □ ■ □ __ __ __
Tortilla ¹ (rullet ind i stanniol)	□ □ ■ □ □ __ __

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

Specialanvendelser

Opvarmning af madvarer med specialanvendelsen „Tilberedning, sprød“

Madvare	Anvisninger om tilberedning	Indstilling bjælker bruning
Kød¹		
Grillpølse (svinekød), røget, 25 g	med snit	___ _ □ □ ■ □
Grillpølse (svinekød), røget, 100 g	med snit	___ _ _ □ □ □
Grillpølse (svinekød), grofthakket	pensl med olie, snittes	___ _ _ _ _ □ ■
Spyd af mørbrad (okse), store tern	marineret	□ ■ _ _ _ _ _
Kødspyd (svinekød), grove tern	marineret	□ □ □ ■ □ _ _
Frikadelle (svinekød), 60 g	–	___ _ _ □ ■ □
Kyllingebryst, 3 cm højde	med bacon, marineret	□ □ □ ■ □ _ _
Kyllingebryst, 3 cm højde	natural, marineret	_ □ □ ■ _ _ _
Rullesteg af kylling	Fyld: Spinat, cremefraiche	_ □ □ ■ _ _ _
Kyllingespyd, grove tern	marineret	□ □ ■ □ _ _ _
Kyllingeunderlår	marineret	___ _ □ □ □ ■
Kalveryg, 180 g	marineret, med sauce	□ _ _ _ _ _
Hamburgerryg, 2,5–4 cm højde	–	___ □ ■ □ □ □
Kotelet af hamburgerryg, 2 cm højde	–	_ □ □ ■ □ _ _
Lammekotelet, 2 cm højde	marineret	□ ■ □ □ _ _ _
Oksesteak, 2,5–3,5 cm højde	marineret	_ □ ■ □ _ _ _
Svinemørbrad, 4 cm højde	med bacon	□ □ ■ □ _ _ _
Svinekotelet	Paneret, stænk med olie	___ _ _ _ _ □
Fisk¹		
Helleflynderkotelet	marineret	□ ■ _ _ _ _ _
Torsk	med smørpanering	___ _ □ ■ □ _
Torskefilet, 3–3,5 cm højde	marineret	■ □ □ _ _ _ _
Torskeroulade	fyldt	■ □ _ _ _ _ _
Laksefilet, 2,5–3 cm højde	marineret	□ □ ■ □ □ _ _
Laksekotelet	marineret	□ □ ■ □ □ _ _
Laksespyd, store tern	marineret	□ □ ■ □ □ _ _
Sejfilet	Topping: Spinat, feta	■ □ _ _ _ _ _
Tunfisk	med tomater, gratineret med ost	___ _ □ _ _ _

Specialanvendelser

Madvare	Anvisninger om tilberedning	Indstilling bjælker bruning
Mallespyd, store tern	marineret	__ □ □ □ ■ __
Tilbehør		
Brasede kartofler (convenience), let kogt	-	__ __ □ □ □ ■
Dadler med bacon (convenience)	-	__ □ □ ■ □ __
Frisk pasta, tortellini	-	□ __ __ __ __
Gnocchi (convenience)	med smørklatter eller ost	■ □ __ __ __
Kartofler ² , skiver/små tern	penslet med olie	__ __ □ □ □ ■
Kroketter (convenience)	-	■ □ __ __ __
Lasagne, færdigret, 3 cm højde	-	□ □ __ __ __
Naturris, tilberedningstid 8 min.	Salt, 1 : 2 (Ris : væske)	__ □ ■ __ __
Pastagratin, frisk pasta	Råt kød, grøntsager, sauce	__ □ □ ■ □ □ □
Pastagratin, færdigret, 2 cm højde	-	□ __ __ __ __
Kartoffelfrikadelle (conveniencedej)	penslet med olie	__ __ □ □ __
Ris (convenience), forkogt	-	□ □ ■ □ __ __
Rösti (Convenience), færdigret	-	■ □ __ __ __
Nudler (convenience)	med smørklatter	□ □ □ □ □ □ __
Grøntsager		
Aubergine, 2 cm højde	Olie, salt, peber	__ __ □ □ __
Blomkål, store buketter	Salt, peber	□ __ __ __ __
Broccoli, store buketter	Sauce	□ ■ □ __ __ __
Bønner, grønne (prinsessebønner)	med bacon, salt, peber	__ ■ □ __ __
Cherrytomater, hele	marineret	■ □ □ □ __ __
Kålrabi, tykke skiver	marineret	□ □ □ □ __ __
Græskar, i små tern	Salt, peber	■ □ __ __ __
Majskolber	marineret	__ □ □ ■ □ __
Gulerødder, i kvarter/i tykke skiver	Salt, peber	□ □ □ □ __ __
Peberfrugter, i grove stykker	marineret	□ □ □ ■ □ __
Ratatouille, groft snittet	Tomatkoncentrat, ketchup, krydderier, sovsejævner	□ □ __ __ __
Squash 2 cm højde	Olie, salt, peber	__ __ □ □ __

Specialanvendelser

Madvare	Anvisninger om tilberedning	Indstilling bjælker bruning
Andet		
Camenbert, 25 g	–	■ _____
Flute, boller til luning	–	□ ■ _____
Boller, færdigbagt, bløde	–	□ □ _____
Cheeseburger, forbagt	–	□ _____
Flammkuchen (Convenience)	–	_____ □ ■ _____
Flammkuchen, færdig dej uden fyld	–	_____ □ ■ □ _____
Forårsrulle, dybfrost, 25 g	–	_____ □ ■ □ _____
Forårsrulle, dybfrost, 100 g	–	_____ □ □ □ _____
Grilløst (Convenience)	–	_____ _____ □ ■ _____
Kaiserschmarrn (Convenience)	–	_____ _____ □ ■ □ _____
Kaiserschmarrn, rå	–	_____ _____ □ _____
Tofufrikadeller, færdigret	–	■ _____
Løgtærte (convenience)	–	_____ _____ □ □ _____

¹ Kom 1 tsk. saucejævner i rødt kød/rå fisk

² overvejende kogefaste

Egnede madvarer til specialanvendelsen „Tilberedning, skånsom“

Madvare	Tilberedningsanvisning
Kød¹	
Knækpølse (svinekød)	–
Spyd af mørbrad (okse), store tern	Marineret med jordnøddesauce
Kødspyd (svinekød)	marineret
Kyllingebryst, 150 g, 3 cm højde	natural
Rullesteg af kylling	Fyld: Spinat, cremefraiche
Kyllingespyd, grove tern	marineret
Hønsfrikassé	–
Kalveryg, 180 g	i sauce
Hamburgerryg, 230 g, 2,5–4 cm højde	Salt, peber
Kotelet af hamburgerryg, (svinekød), 200 g, 2 cm højde	Salt, peber
Kødboller i kaperssauce (svinekød) a 50-100 g	i sauce
Fisk¹	
Forel, hel, uden hoved	krydret, smør
Torskefilet, 3–3,5 cm højde	marineret
Torskeroulade	fyldt, marineret
Laksefilet, 2,5-3 cm højde	marineret
Laksekotelet	marineret
Laksespyd, store tern	marineret
Sejfilet, 180 g	Topping: Spinat og cremefraiche
Sejfilet-fiskefrikasse, store tern	med lys sauce
Mallespyd, store tern	marineret
Tilbehør	
Basmatiris	Salt, forhold 1 : 2,5 (ris : væske)
Frisk pasta, tortellini	Sauce, salt
Gnocchi (convenience)	Salt, dækket med vand
Kartofler, ikke kogefaste, halve	Salt
Kartofler ² , i skiver eller små tern	Salt

Specialanvendelser

Madvare	Tilberedningsanvisning
Kartofler ² , i kvarter eller i både	Salt
Kartoffelknödel (convenience) i kogepose	dækket med vand
Kartoffelmos, tilberedt	–
Kartoffelmos (convenience), tørprodukt	efter anvisningen på pakken
Maccaroni, korte, fersk	Sauce, forhold 1 : 3 (pasta : vand)
Naturris, tilberedningstid 8 min.	Salt, forhold 1 : 2 (ris : væske)
Parboiled Reis (Convenience), tilberedningstid 8 min.	Salt, forhold 1 : 2 (ris : væske)
Parboiled Reis (Convenience), tilberedningstid 10-12 min.	Salt, forhold 1 : 2 (ris : væske)
Ris (convenience), forkogt	Salt
Nudler (convenience)	Salt, smørklatter
Suppenudler, fersk	dækket med bouillon
Grøntsager	
Blomkål, store buketter	Salt
Bønner, grønne (prinsessebønner)	med bacon eller salt, peber
Broccoli, store buketter	med/uden ostsauce
Cherrytomater, hele	marineret
Kålrabi, i skiver	Salt, peber
Græskar, i små tern	Salt, peber
Majskolber	Kryddersmør
Gulerødder, i kvarter eller i tykke skiver	krydret
Peberfrugter, i grove stykker	marineret
Ratatouille, groft snittet	Tomatkoncentrat, ketchup, krydderier, sovsejævner
Rosenkål, hele	Salt, peber
Asparges, stænger, hele, 1-2 cm højde	Salt, peber, smørklatter
Squash, i skiver a 2 cm højde	Olie, salt, peber

¹ Kom 1 ts. saucejævner i rødt kød/rå fisk

² overvejende kogefaste

Blanchering

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

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

- 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

Specialprogrammer  | Blanchering

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Blancheringstid: 1 min.

Henkogning

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

Glas

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

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

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

Frugt

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

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

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

Grøntsager

Vask, rens og skær grøntsagerne i mindre stykker.

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

Specialanvendelser

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

Specialprogrammer  | Henkogning eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram 

Temperatur: se skemaet

Henkogningstid: Se skemaet

Specialanvendelser

De angivne tider i skemaet er vejledende.

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

Specialanvendelser

Kager henkoges

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

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





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

Glassene skal kunne lukkes med gummiring, glaslæg 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 ribbe 1.
- Stil de **utildækkede** glas af samme størrelse på risten. De enkelte glas må ikke berøre hinanden.
- Tildæk glassene **straks** efter henkogningen med gummiring, glaslæg og bøjle. Kagen må ikke afkøles. Hvis dejen er løbet ud over kanten, kan den trykkes ned i glasset med glaslægget.


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]	∆∆ [%]	🕒 [min]
Røredej		–	160	–	35–45
Sukkerbrødsdej		–	160	–	50–55
Gærdej	 	1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Temperatur, ∆∆ Fugtighed, 🕒 Henkogningstid

 Over-undervarme,  Kombiprogram + Over-undervarme


Tørring

Anvend til tørring kun specialprogrammet Tørring eller opvarmningsformen Kombiprogr.+ 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 skimmeldannelse undgås, og madvarerne ikke fordærves.

Indstillinger

Specialprogrammer  | Tørring

Temperatur: Se skemaet

Tørretid: Se skemaet

eller

Opvarmningsformer  | Kombiprogram  | Kombiprogr.+ 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.

Specialanvendelser

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 ovnrumbunden og dejskålen stilles herpå. Efter behov kan ribberne også afmonteres.

Indstillinger

Specialprogrammer  | Hævning af gærdej eller

Opvarmningsformer  | Kombi-program  | Kombiprogr.+ Varmluft Plus 

Temperatur: 30 °C

Fugtighed: 100 %

Tid: iht. angivelsen i opskriften

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 specialprogrammet Tilberedning af en menu

- Vælg 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 Tilbered. 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 fad 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.

Desinficering af service

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

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

- 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

Specialprogrammer  | Desinficering af service

Tid: 1 min. til 10 timer

eller

Opvarmningsformer | Dampprogram 

Temperatur: 100 °C


Tid: 15 min.

Specialanvendelser

Sabbat-program

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

Dampovnen varmer op til den indstillede temperatur og holder denne temperatur i maks. 24 t. (Sabbat-program) eller 76 t. (Yom-Tov).

- Deaktiver advarslen om lukket køkkenlåge.
- Vælg Specialprogrammer .
- Vælg Sabbath-program.
- Vælg den ønskede specialanvendelse.

Hvis der er indstillet en minurertid eller en alarm, kan specialanvendelsen ikke startes.


- Indstil temperaturen.
- Vælg Start.

Navnet på specialanvendelsen og den indstillede temperatur vises.

Ovnrumsoptemperaturen kobler til ca. 30 sekunder efter, at døren er lukket.

Ovnlyset forbliver tændt under hele tilberedningsprocessen.

Sabbat-program eller Yom-Tov og den indstillede temperatur vises konstant i displayet.

Klokkeslættet vises ikke. Bevægelses-sensoren og alle sensortaster (undtagen tænd/sluk-tasten ) reagerer ikke.


Displayet viser Åbn ikke døren.

Efter ca. 1 time slukker denne melding fra tid til anden. Døren kan åbnes, så længe meldingen **ikke** vises.

- Skub maden ind i ovnrummet.

Specialanvendelsen Sabbath-program slutter efter 24 timer. Displayvisningen ændres ikke.

Dampovnen slukker i begge specialanvendelser automatisk efter 76 timer.


- Specialanvendelsen kan afsluttes før tid på dampovnen med tænd/sluk-tasten .


En startet specialanvendelse kan ikke ændres eller gemmes under Egne programmer.

Opvarmning af service

Ved forvarmning af servicet afkøles maden ikke så hurtigt.

Anvend temperaturløst service.

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

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


Dampovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemerne, ovnrummet, ribberne og tilbehøret. Der kan dannes sporadiske vanddråber på undersiden af servicet.

Anvend grydelapper, når servicet tages ud.

Varmholdning

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

Vælg så kort tid som muligt for at bibeholde madens kvalitet.

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

Specialanvendelser

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 Auto | Specialprogrammer | Opvarmn. af fugtige klude

eller

Opvarmningsformer | 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 Auto | Specialprogrammer | Smeltning af husblas

eller

Opvarmningsformer | 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

Opvarmningsformer | Dampprogram 

Temperatur: 60 °C

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

For at bibeholde honningens næringsstoffer kan følgende indstillinger vælges:

Opvarmningsformer | Kombi-program  | Kombiprg.+Over-u.varme 

Temperatur: 37 °C

Fugtighed: 100 %

Tid: Til honningen virker ensartet


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

Opvarmningsformer | Dampprogram 

Temperatur: 65 °C

Tilberedningstid: 20 min.

Specialanvendelser

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. 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

Opvarmningsformer  | 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.

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 Auto | Specialprogrammer | Smeltning af spæk

eller

Opvarmningsformer | 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 Auto | Specialprogrammer | Dampning af løg

eller

Opvarmningsformer | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: 4 min.

Specialanvendelser

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

Opvarmningsformer | Damppro-gram 

Temperatur: 100 °C

Tid: 40-70 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 geleringsukker (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

Opvarmningsformer | Kombi-program | Kombiprogr.+ Varmluft Plus

Temperatur: 150 °C

Fugtighed: 0 %

Tid: 35–45 min.

Specialanvendelser

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

Opvarmningsformer | Traditionel grill

Trin: 3

Tid: Se skemaet

Madvare	⌚ [min.]
Peberfrugt	10
Tomater	7

⌚ Tid

Indstillinger

Opvarmningsformer | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tid: Se skemaet

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

⌚ Tid

Konservering af æbler

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

Indstillinger

Automatikprogrammer Auto | Frugt | Æbler | Hel(e)

eller

Opvarmningsformer | 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

Opvarmningsformer | Dampprogram


Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: 4 min.

Automatikprogrammer

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.

I nogle automatikprogrammer opfordres der til at anvende stegetermometer. Læs endvidere vejledningen i afsnittet Stegning - Stegetermometer.

I automatikprogrammer er kernetemperaturværdierne fast indkodet.

Tip: Med **i** 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. Indstil den ønskede tilberednings- eller bruningsgrad ved at trykke på den pågældende bjælke.
- I nogle stegeprogrammer kan man også vælge Gourmet-stegning. Kødet bliver mere skånsomt tilberedt og mere mørt ved lavere temperatur og længere tilberedningstid. Den ekstra tilførsel af fugtighed bidrager til et optimalt tilberednings- og bruningsresultat. Kødet bliver mere mørt og saftigt. Det har en mere jævn tilberedningsgrad i skærefladerne og en tynd, brun skorpe, der dannes under stegeprogrammet. Det er derfor ikke nødvendigt at forbrune kødet. I modsætning til valget Stegning bortfalder her anvendelse af stegetermometer, og der kan vælges et start- eller sluttidspunkt, der passer til planlægning af menuen.
- Anvend de bageforme, der er angivet i opskrifterne.
- I kategorien Ris er der for langkornede og runde ris også valgmuligheden Generelt. 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 Trinvis vejledning. 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 **i** 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.

Søgning

(afhængig af sprog)

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

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

Med start i hovedmenuen:

- Vælg Automatikprogrammer **Auto**.

Listen med kategorier vises.

- Vælg Søgning.

- Indtast teksten, der skal søges efter, fx Brød, via tastaturet.

I bunden vises antallet af søgeresultater.

Hvis der ikke findes nogen søgeresultater, eller hvis der er over 40 søgeresultater, er feltet resultater deaktiveret, og søgeteksten skal ændres.

- Vælg XX resultater.

Resultaterne for kategorier og automatikprogrammer vises.

- Vælg det ønskede automatikprogram eller kategorien og derefter det ønskede automatikprogram.

Automatikprogrammet starter.

- Følg vejledningen i displayet.

Hyppegt anvendte programmer kan gemmes under MyMiele .

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

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

Indkodninger (favoritter) tilføjes

Der kan tilføjes op til 20 indkodninger (favoritter).

■ Vælg MyMiele .

■ Vælg Tilføj favorit.

Der kan vælges underpunkter fra følgende rubrikker:

- Opvarmningsformer
- Automatikprogrammer Auto
- Specialprogrammer 
- Egne programmer 
- Vedligeholdelse 

■ Bekræft med OK.

Det valgte underpunkt og det tilhørende symbol vises i listen.

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

Indkodninger slettes

■ Vælg MyMiele .

■ Tryk på det punkt, der skal slettes, når kontekstmenuen vises.

■ Vælg Slet.

Indkodningen slettes fra listen.

Indkodninger forskydes

■ Vælg MyMiele .

■ Tryk på det punkt, der skal forskydes, når kontekstmenuen vises.

■ Vælg Forskyd.

Der vises en orange ramme om indkodningen.

■ Forskyd indkodningen.

Indkodningen står på den ønskede position.

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.

Hvis funktionen Forvarmning vælges, kan endnu et tilberedningstrin tilføjes med Tilføj hvor der kan indstilles en tilberedningstid. Først herefter kan programmet gemmes eller startes.

Alle indstillinger for det første tilberedningstrin er fastlagt.

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

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

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

- Når alle nødvendige tilberedningstrin er fastlagt: Vælg Gem.

- Indkod programnavnet med tastaturet.

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

Egne programmer

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

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 retten ind i ovnrummet.

- Vælg **Egne programmer** .

- Vælg det ønskede program.


Afhængigt af programindstillinger vises følgende menuer:

- **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.

- **Trinvis vejledning**
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 **Luk**, når programmet er afviklet.

Tilberedningstrin ændres

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


- Vælg Egne programmer .
- Tryk fx på det program, der ønskes ændret, indtil kontekstmenuen vises.
- Vælg ændres.
- Vælg det tilberedningstrin, du ønsker at ændre eller Tilføj for at tilføje et tilberedningstrin.
- Vælg og bekræft de ønskede indstillinger.
- Vælg Start, 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 kan startes straks eller tidsforskudt.

Egne programmer omdøbes

- Vælg Egne programmer .
- Tryk fx på det program, der ønskes ændret, indtil kontekstmenuen vises.
- Vælg Omdøb.
- Ændr programnavnet med tastaturet.

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

- Vælg Gem, når programnavnet er ændret.


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

- Bekræft med *OK*.

Programmet omdøbes.

Egne programmer


Egne programmer slettes

- Vælg Egne programmer .
- Tryk fx på det program, der ønskes slettet, indtil kontekstmenuen vises.
- Vælg Slet.
- Bekræft spørgsmålet med Ja.

Programmet slettes.

Alle egne programmer kan slettes samtidigt med Indstillinger | Standardindstillinger | Egne programmer.

Egne programmer forskydes

- Vælg Egne programmer .
- Tryk på det program, der skal forskydes, indtil kontekstmenuen vises.
- Vælg Forskyd.

Der vises en orange ramme om indkodningen.

- Forskyd programmet.

Programmet står på den ønskede position.

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. Bag kun på én ribbe ved bagning af fugtige kager såsom blommekage.

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 æggehvideindhold 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 tørres ikke ud på grund af tilførslen af damp. Brød, boller og butterdej får en blank, sprød overflade.

Der kan vælges mellem forskellige opvarmningsformer:

- Kombiprogr.+ Varmluft Plus 
- Kombiprogr. + Over-underv. 
- Kombiprogr.+ 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 kokebog/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 kun 2. ribbe ved bagning af bradepandekager.

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-vandbakkelse.

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 tørres ikke ud på grund af tilførslen af damp. Kød bliver særligt mørt og saftigt og får en god brunet skorpe. Anvend opvarmningsformen Kombiprogram

til tilberedning af kød-, fisk- og fjerkræretter.

Der kan vælges mellem forskellige opvarmningsformer:

- Kombiprogr.+ Varmluft Plus
- Kombiprogr. + Over-underv.
- Kombiprogr.+ 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 Mieleles 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

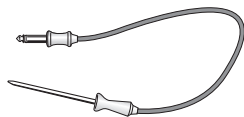
Anvend denne opvarmningsform til tilberedning af traditionelle opskrifter. Ved brug af ældre opskrifter: Indstil temperaturen 10 °C lavere end angivet i opskriften. Tilberedningstiden ændres ikke.

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.

Stegning

Stegetermometer




Med stegetermometeret kan en stegeproces overvåges helt nøjagtigt.

Funktion

Stegetermometerets metallspids stikkes helt ind i kødet til grebet. Metallspiden har en temperatursensor, som måler kerntemperaturen inde i kødet under tilberedningsprocessen.

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

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

 Skader på grund af høje temperaturer.







Stegetermometerets temperatursensor beskadiges ved temperaturer over 100 °C.

Tag stegetermometeret ud af ovnrummet under en tilberedningsproces, hvis det ikke anvendes.

Anvendelsesmuligheder

I nogle automatikprogrammer og specialprogrammer opfordres der til at anvende stegetermometer.

Derudover kan stegetermometeret også anvendes i egne programmer og i følgende opvarmningsformer:

- Varmluft Plus 
- Over-undervarme 
- Kombiprogr.+ Varmluft Plus 
- Kombiprogr. + Over-underv. 
- Dampprogram 
- Intensiv bagning 
- Grill med ventilation 
- Kager, special 

Vigtige anvisninger om anvendelse

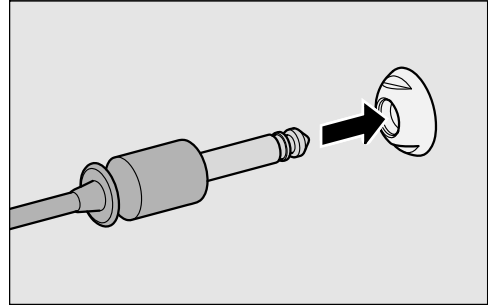
- Kødet kan lægges i et fad eller på rist.
- Stegetermometerets metalspids stikkes helt ind i kødet ind til grebet, så temperatursensoren så vidt muligt når kernen.
- Ved fjerkræ skal metalspidsen stikkes ind på det tykkeste sted på brystet. Mærk derfor efter på brystområdet med tommel- og pegefinger for at finde det tykkeste sted.
- Metalspidsen må ikke berøre nogen knogler og heller ikke stikkes ind, hvor der er særligt meget fedt. Fedtvæv og knogler kan medføre, at det kobler fra før tid.
- Vælg den højeste af de anførte kerntemperaturer i tilberedningskemaet, hvis kødet er stærkt marmorert med fedtkant.
- Ved anvendelse af stanniol eller stegepose stikkes stegetermometeret gennem stanniolet ind i madens kerne. Stegetermometeret kan også anbringes i folien sammen med kødet. Følg i så fald også folieproducentens anvisninger.

Anvendelse af stegetermometer

- Stik stegetermometerets metalspids helt ind i maden til grebet.

Hvis flere stykker kød skal tilberedes samtidigt, skal stegetermometeret stikkes ind i det højeste stykke.

- Skub maden ind i ovnrummet.



- Sæt stikket til stegetermometeret ind i tilslutningen (skal gå i hak).
- Luk døren.
- Vælg opvarmningsform eller automatikprogram.
- Indstil om nødvendigt temperaturen og kerntemperaturen.

I automatikprogrammer er kerntemperaturværdierne fast indkodet.

Følg vejledningen i displayet.

Tilberedningsprocessen afsluttes, så snart kerntemperaturen er nået.

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

Stegetermometeret kan være varmt. Man kan brænde sig på stegetermometeret.

Anvend grydelapper, når stegetermometeret trækkes ud af stikbøsningen.

Stegning

Senere start af en tilberedningsproces med stegetermometer


Man kan også vælge at lade processen starte på et senere tidspunkt.

■ Vælg Start kl.


Sluttidspunktet kan beregnes nogenlunde, da tilberedningsprocessen med stegetermometer tager ca. samme tid som en tilberedningsproces uden brug af stegetermometer.

Tilberedn.tid og Slut kl. kan ikke indstilles, da den samlede tid afhænger af, hvornår kernetemperaturen nås.

Skema med kernetemperaturer

Kød	 [°C]
Kalvesteg	75–80
Hamburgerryg	63
Lammekølle rosa medium gennemstegt	64 76 82
Lammeryg rosa medium gennemstegt	53 65 80
Rådyrsryg rosa medium gennemstegt	60 72 81
Oksesteg	80
Oksemørbrad/ roastbeef rosa medium gennemstegt	45 54 75
Skinkesteg/flæskkesteg	85
Svinemørbrad rosé medium gennemstegt	60 66 75
Vildt/kølle	85

 Kernetemperatur

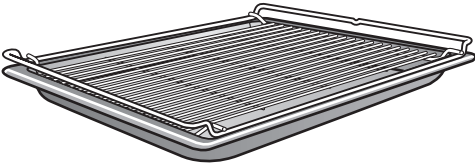
 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

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: Undtagelse: Hvis der grilles på 3. ribbe, skubbes bradepanden ind på en ribbe længere nede end risten.



- Læg ved grillstegning af fisk bagepapir tilpasset fiskens størrelse ind under.
- Grillsteg høje grillvarer, fx halve kyllinger, på 2. ribbe og flade grillvarer, fx steaks, på 3. 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.

Grillstegning

Anvisninger om opvarmningsformer

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

Kunststoffet i stegetermometeret kan smelte ved meget høje temperaturer. Anvend ikke stegetermometeret i opvarmningsformer med grillfunktion. Opbevar ikke stegetermometeret i ovnrummet.

Kombiprogr.+ 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.

Oplysninger til testinstitutter

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




Testretter	Fade	Mængde [g]	 ³ ₁		 °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, 2		100	_2

³ Ribbee,  Opvarmningsform,  Temperatur,  Tilberedningstid

 Dampprogram,  Eco-dampprogram

- 1 Skub testretten ind i det kolde ovnrum (inden opvarmningsfasen starter).
- 2 Testen er afsluttet, når temperaturen på det koldeste sted er 85 °C.

Testretter Tilberedning af menu¹ (opvarmningsform Dampprogram)
















Testretter	Fade	Mængde [g]	 ³ ₁ ²	 °C	Højde [cm]	 [min.]
Kartofler kogefaste, kvarte ³	1x DGGL 20	800	3	100	–	17
Laksefilet, dybfrost, ikke optøet	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccolibuketter	1x DGGL 20	600	2	100	–	4

³ Ribbe,  Temperatur,  Tilberedningstid

- 1 Fremgangsmåde: Se afsnittet Dampprogram - Tilberedning af en menu - manuelt.
- 2 Skub bradepanden ind på 1. ribbe.
- 3 Skub 1. testret (kartofler) ind i det kolde ovnrum (inden opvarmningsfasen starter).

Oplysninger til testinstitutter

Testretter iht. EN 50304/EN 60350-1 (ovnopvarmningsformer)


Testretter	Tilbehør	 ³		 [°C]	 ² [min]		Forvarmning
Småkager (7.5.2)	1 bageplade	2		140	34–36 (34)	Nej	Nej
	2 bageplader	1		140	39–41 (40)	Nej	Nej
		3 ¹			36–38 (37)		
	1 bageplade	2		140	29–31 (28)	Ja	Ja
Små kager (7.5.3)	1 bageplade	1		150	35–37 (37)	Nej	Nej
	2 bageplader	1, 2		140	44	Nej	Nej
Sukkerbrødsbund med vand (7.6.1)	1 springform 26 cm (på rist)	2		160	30	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 (90)	Ja	Ja
Industrielt fremstillet hvedebrød (9.2)	Rist	2		Trin 3	5	Nej	6 min.
Burger (9.3)	Rist	3		Trin 3	1. side 10 2. side 6	Nej	8 min.
	Bradepande	2					

³ Ribbe,  Opvarmningsform,  Temperatur/Grilltrin,  Tilberedningstrin,  Booster
 Varmluft Plus,  Over-undervarme,  Kager, special,  Traditionel grill

1 Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis maden allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.


2 Værdien i parentes viser den optimale tilberedningstid.

Anvisninger om rengøring og vedligeholdelse

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

Dampovnen 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. Specielt dampovnens front bliver beskadiget af ovenrens og afkalkningsmiddel.

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

Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Kraftige tilsmudsninger kan i givet fald beskadige dampovnen.

Rengør ovnrummet, 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 alifatiske kulbrinteholdige rengørings- eller opvaskemidler. Disse kan få pakningerne til at svulme op.

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

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

Rengøring og vedligeholdelse

Uegnedede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- Soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- Kalkopløsende rengøringsmidler
- Rengøringsmidler med skurende virkning, fx skurepulver, flydende skuremiddel, pimpsten
- Rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- Rengøringsmiddel til rustfrit stål
- Opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- 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.

PerfectClean

Overfladerne i ovnrummet, ribberne, bradepanden og kombiristen er belagt med **PerfectClean**. Derved 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.

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

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
- Ståluuld
- Skuresvampe, såsom grydesvampe eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel,
- Ovnsspray
- Punktvis rengøring med mekaniske rengøringsmidler

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

Rengøring og vedligeholdelse

Ovnrum

Ovnrummets overflade er belagt med PerfectClean.

Se rådene om rengøring afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - PerfectClean.

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 svampekuld,
 - Lettere fedtsnavs med en ren svampekuld, 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 Vedligeholdelse  | Iblødsætning indstilles (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - 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 tætningslisten i døren mellem dørens indvendige side og ovnrummet efter hver bage- eller stegeproces.

- 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.
- Udskift tætningslisten i døren, hvis den bliver porøs eller får revner.

Tætningslisten til døren kan bestilles ved telefonisk henvendelse Miele kundescenter (tlf.nr.: se omslaget).

Rengøring af vandbeholder og kondensvandbeholder

Vandbeholder og kondensvandbeholder er egnet til opvask i opvaskemaskine.

- 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.

Rengøring og vedligeholdelse

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 af stegetermometer

Hvis stegetermometeret lægges i vand eller rengøres i opvaskemaskine, bliver det beskadiget. Stegetermometeret må kun rengøres med en fugtig klud.

Rengøring af ribber

Ribbenes overflader er belagt med PerfectClean

Se rådene om rengøring afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - PerfectClean.

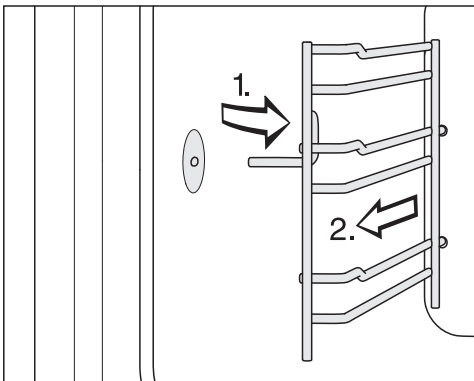
Ribberne kan afmonteres sammen med FlexiClip-udtrækkene (hvis de findes).

Hvis FlexiClip-udtrækkene ønskes afmonteret separat: Følg vejledningen i afsnittet Oversigt - FlexiClip-udtræk monteres og afmonteres.

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

Dampovnen 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 svampekuld, 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.

Rengøring og vedligeholdelse

Overvarme-/grillvarmelegeme klappes ned

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

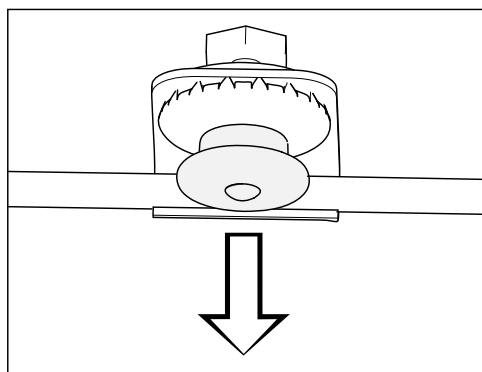
⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

Dampovnen 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.



- Træk forsigtigt tryklåsen nedad. Overvarme-/grillvarmelegemet klapper automatisk med ned.

- Rengør ovnrumsloftet med en svampekuld eller en opvaskesvamp (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Ovnrum).
- Tryk overvarme-/grillvarmelegemet opad igen med tryklåsen efter rengøringen. Sørg for, at tryklåsen går i hak.

Vedligeholdelse

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

Iblødsætning

Fastsiddende snavs kan opløses med dette vedligeholdelsesprogram.

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

Tørreprocessen tager ca. 20 minutter.

Skyl

Med dette vedligeholdelsesprogram skylles vandsystemet. Eventuelle madrester skylles ud.

- Vælg Vedligeholdelse Ⓞ | Skyl.
- Følg vejledningen i displayet.

Skylleprocessen tager ca. 10 minutter.

Afkalkning af dampovnen

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 og så 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 man afkalker dampovnen, inden den spærres.

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

Rengøring og vedligeholdelse

- Tænd dampovnen, og vælg Vedligeholdelse  | 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, inden afkalkningsprocessen er afsluttet, da afkalkningen ellers skal startes på ny.

I løbet af processen skal vandbeholderen skylles og fyldes med rent vand to gange. Kondensvandbeholderen skal tømmes.

- Følg anvisningerne i displayet.
- Bekræft med OK.

Når resttiden er udløbet, vises Tøm kondensvandbeholderen.

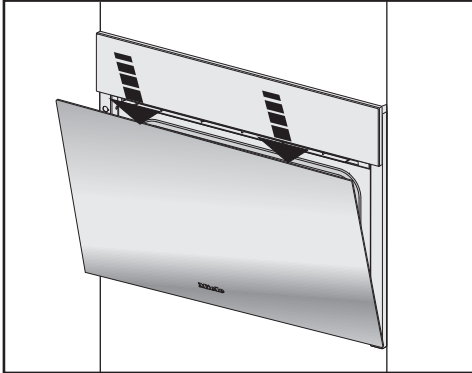
- Følg anvisningen i displayet.
- Bekræft med OK.

Afkalkningsprocessen er slut.

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

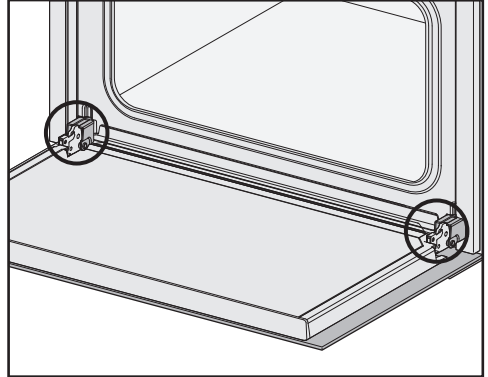
Døren tages af

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

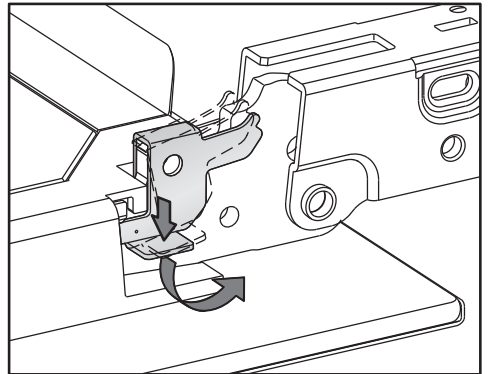


- Tryk døren en gang nedad med begge hænder på øverste dørkant.

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.

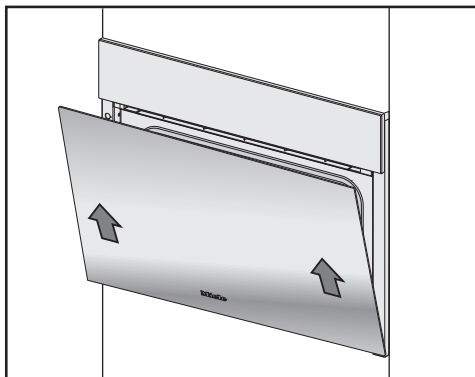
Dampovnen bliver beskadiget, hvis døren afmonteres forkert

Træk aldrig døren vandret af holderne, da disse ellers vil slå tilbage mod dampovnen.

Træk aldrig døren af holderne ved at trække i grebet, da det kan knække.

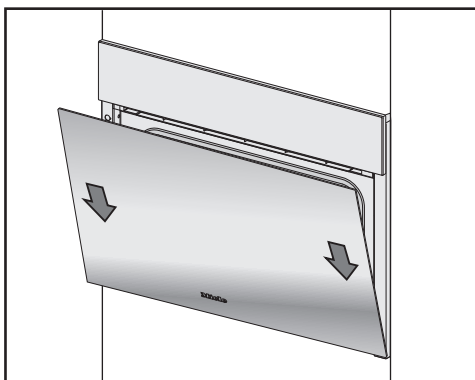
- Luk døren helt.

Rengøring og vedligeholdelse



- 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.

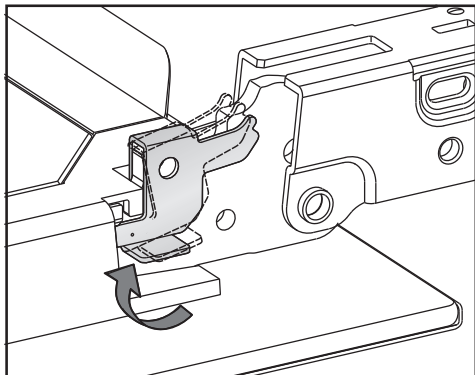
Døren sættes i



- 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.



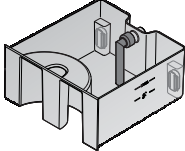
- Lås låsebøjlerne igen ved at dreje dem til vandret position, indtil de går i hak.

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 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">■ Korriger sugeslangens position: 
F11 F20	<p>Afløbsslangerne er tilstoppede.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Afkalk dampovnen (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Vedligeholdelse).■ Kontakt Miele Service, hvis fejlmeldingen vises igen.
F44	<p>Der er opstået en teknisk fejl.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sluk dampovnen, og tænd den igen efter nogle minutter.■ Kontakt Miele Service, hvis fejlmeldingen stadig vises.
F55	<p>Den maksimale driftstid for en opvarmningsform er blevet overskredet, og sikkerhedsfrakoblingen er aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sluk dampovnen, og tænd den igen. <p>Dampovnen er straks klar til brug igen.</p>


Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
F196	<p>Der er opstået en fejl.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sluk dampovnen, og tænd den igen. <p>Bundsien er ikke sat rigtigt i.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sluk dampovnen. <div style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none">■ Sæt bundsien korrekt i:■ Tænd dampovnen igen.■ Kontakt Miele Service, hvis fejlmeldingen vises igen.
I displayet vises en melding, der ikke er angivet i dette skema.	<p>Der er opstået en fejl i elektronikken.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Afbryd strømmen til dampovnen i ca. 1 minut.■ Kontakt Miele Service, hvis problemet stadig er der, når strømforsyningen genetableres.

Uventet reaktion

Fejl	Årsag og udbedring
<p>Ovnrummet bliver ikke varmt.</p>	<p>Demoprogrammet er aktiveret. Dampovnen kan betjenes, men ovnrumsopvarmningen fungerer ikke.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktiver demoprogrammet (se afsnittet Indstillinger - Forhandler). <p>Ovnrummet er blevet varmet op på grund af en varmeskuffe nedenunder, der har været i drift.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Åbn døren, og lad ovnrummet afkøle.
<p>Dampovnen skifter efter en flytning ikke længere til tilberedningsfasen efter opvarmningsfasen.</p>	<p>Vandets kogetemperatur har ændret sig, da det nye opstillingssted afviger min. 300 m i højdebeliggenhed fra det gamle.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gennemfør en afkalkning for at tilpasse kogetemperaturen (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Vedligeholdelse).
<p>Under brugen trænger der usædvanligt meget damp ud, eller der kommer damp ud andre steder end normalt.</p>	<p>Døren er ikke lukket rigtigt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Luk døren. <p>Tætningslisten i døren sidder ikke korrekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tryk tætningslisten i døren fast, så den slutter til hele vejen rundt. <p>Tætningslisten i døren er beskadiget, er fx ridset.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Udskift tætningslisten i døren. Tætningslisten kan bestilles ved telefonisk henvendelse til vores kundescenter (tlf.nr. findes på omslaget).
<p>Funktionerne Start kl. og Slut kl. vises ikke.</p>	<p>Temperaturen i ovnrummet er for høj, fx efter afslutning af en tilberedningsproces.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Åbn døren, og lad ovnrummet afkøle. <p>Disse funktioner kan generelt ikke vælges i vedligeholdelsesprogrammerne.</p>

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Sensortasterne eller bevægelsessensoren reagerer ikke.	<p>Indstillingen Display QuickTouch Frakoblet er valgt. Herved reagerer sensortasterne og bevægelsessensoren ikke, når dampovnen er slukket.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sensortasterne og bevægelsessensoren reagerer, så snart dampovnen tændes. Hvis sensortasterne og bevægelsessensoren altid skal reagere, når dampovnen er slukket, skal indstillingen Display QuickTouch Tilkoblet vælges.
	<p>Indstillingerne for bevægelsessensoren er frakoblet.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Indstillingerne for bevægelsessensoren ændres via Indstillinger Bevægelsessensor.
	<p>Bevægelsessensoren er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kontakt Miele Service.
	<p>Der er ikke sluttet strøm til dampovnen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kontroller, om dampovnens stik er sat i stikkontakten.■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en elfagmand eller Miele Service.
	<p>Hvis displayet heller ikke reagerer, er der et problem i styringen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Tryk på tænd/sluk-tasten , til displayet slukker, og dampovnen startes igen.

Lyde


Fejl	Årsag og udbedring
Under brugen og efter at dampovnen 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.
Efter at dampovnen er slukket, høres der stadig lyde fra blæseren.	Blæserefterløb. Dampovnen er udstyret med en blæser, der leder emmen ud af ovnrummet. Blæseren arbejder også videre, efter at dampovnen er slukket. Blæseren slukker automatisk efter lidt tid.

Ikke resultat

Fejl	Årsag og udbedring
Kagen/bagværket er ikke bagt efter den tid, der er angivet i opskriften.	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.
Kagen/bagværket bliver uregelmæssigt brunt.	Temperaturen var indstillet for højt.
	Bagningen er foretaget på mere end to ribber. ■ Anvend maks. to ribber ved bagning.

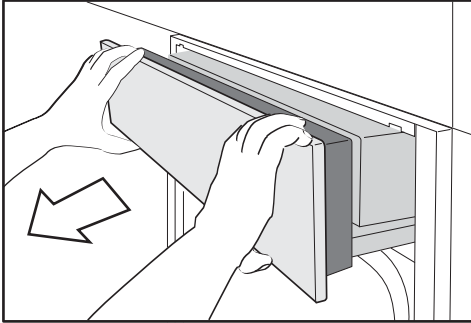
Småfejl udbedres

Generelle problemer eller tekniske fejl

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

Betjeningspanelet åbnes manuelt

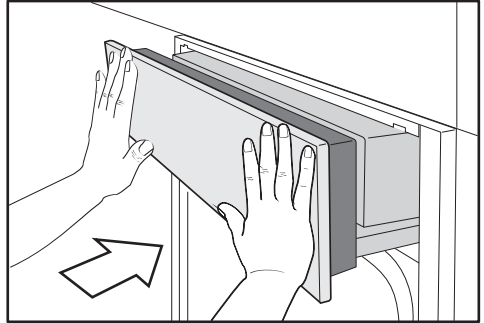
- Åbn døren forsigtigt.



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

Betjeningspanelet lukkes manuelt

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



- Skub betjeningspanelet ind.

Ekstra tilbehør

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

Disse produkter kan bestilles på vores hjemmeside.

Produkterne kan også købes hos Miele-forhandlere eller ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget).

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

- DGClean
Specialrengøringsmiddel til kraftigt snavs i ovnrummet, især efter stegning
- Afkalkningstabs (6 stk.)
- Allround-mikrofiberklud
Til fjernelse af fingeraftryk og let snavs

Under 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 Mieles hjemmeside www.miele.dk/service.

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.

Hvis produktet er indbygget, kan modelbetegnelse og serienummer (SN) også findes på det lille skilt foroven på det åbnede panel.

Service / Garanti

Miele Service

- Service inden for kort tid
- Lokale Miele-serviceteknikere i landsdækkende servicenet
- Teknikerne er specialuddannede i Miele produkter
- Centralt dirigerede servicevogne
- Stor reservedelsbeholdning i servicevognen
- Originale Miele-reservedele
- 24 måneders garanti på alle fabriksnye Miele-produkter, -reservedele og reparationer
- Garanteret levering af reservedele i 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.

Rygraden i god service er dygtige serviceteknikere. Alle vores teknikere har en relevant faglig håndværksmæssig uddannelse, og denne suppleres løbende med Miele's egen uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vores produkter. Du kan derfor også altid få råd og vejledning om produkternes drift og vedligeholdelse.

Servicebestilling

Kontakt Miele Kundecenter via miele.dk/service

Miele's garanti

De efterfølgende bestemmelser om garanti omfatter udelukkende fabriksnye produkter. Garantien er gældende 24 mdr. fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdato fremgår. Funktionssvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af garantien. Garantien indskrænker ikke købers rettigheder if. lovgivningen over for Miele.

Miele's garanti omfatter:

Fabriksnye produkter beregnet til private husholdninger og anvendt til rette formål. Fabrikations- og materialefejl, såfremt disse fejl konstateres under produktets normale brug.

For mindre øer, hvor færgetransport er påkrævet, Grønland og Færøerne gælder dog særlige bestemmelser.

Miele's garanti indebærer:

For store produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele, arbejds løn og rejseudgifter for tekniker. Såfremt Miele skønner det nødvendigt, at produktet sendes til et Miele værksted, betaler Miele alle fragtudgifter hertil. For små produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele og arbejds løn, hvorimod fremsendelse af produktet sker for købers regning og risiko. Efter udbedring af fejlen sker returnering af produktet for Miele's regning og risiko. Dele udskiftet ved en sådan reparation tilhører Miele.

Miele's garanti omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, 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.

Service / Garanti

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 afhjulpet 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.

Råd om sikkerhed ved indbygning

 Skader på grund af fejlagtig indbygning.

Dampovnen kan blive beskadiget ved fejlagtig indbygning.

Få kun dampovnen monteret af en uddannet fagmand.

▶ De tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på dampovnens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet, så der ikke opstår skader på dampovnen.

Sammenlign disse data før tilslutning. Spørg i tvivlstilfælde en uddannet el-fagmand.

▶ Multistikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed (risiko for brand). Tilslut ikke dampovnen til elnettet med disse.

▶ Sørg for, at stikkontakten er let tilgængelig efter indbygning af dampovnen.

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

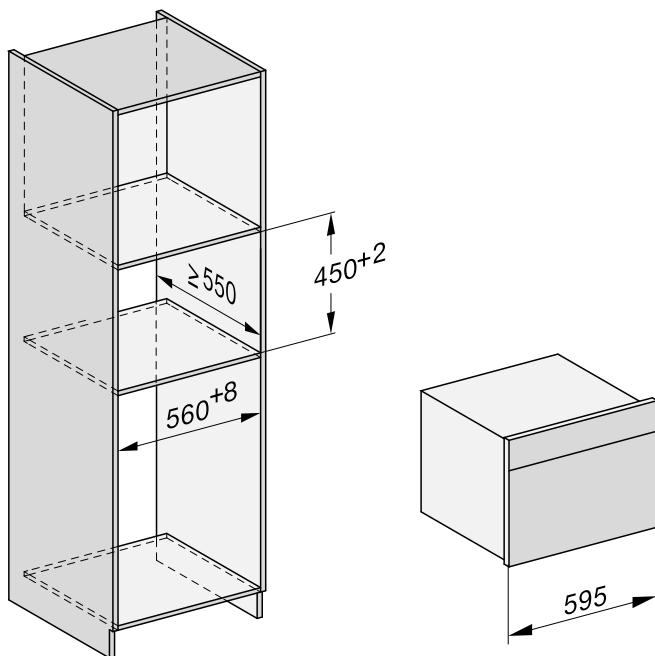
Installation

Indbygningsmål

Alle mål er angivet i mm.

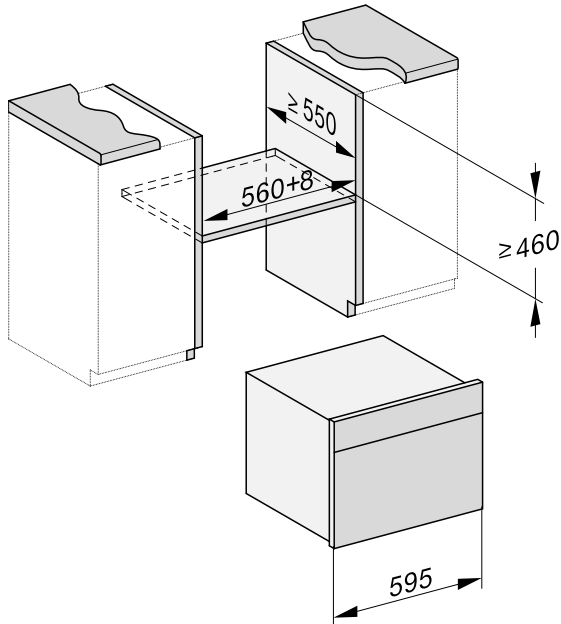
Indbygning i et højskab

Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.



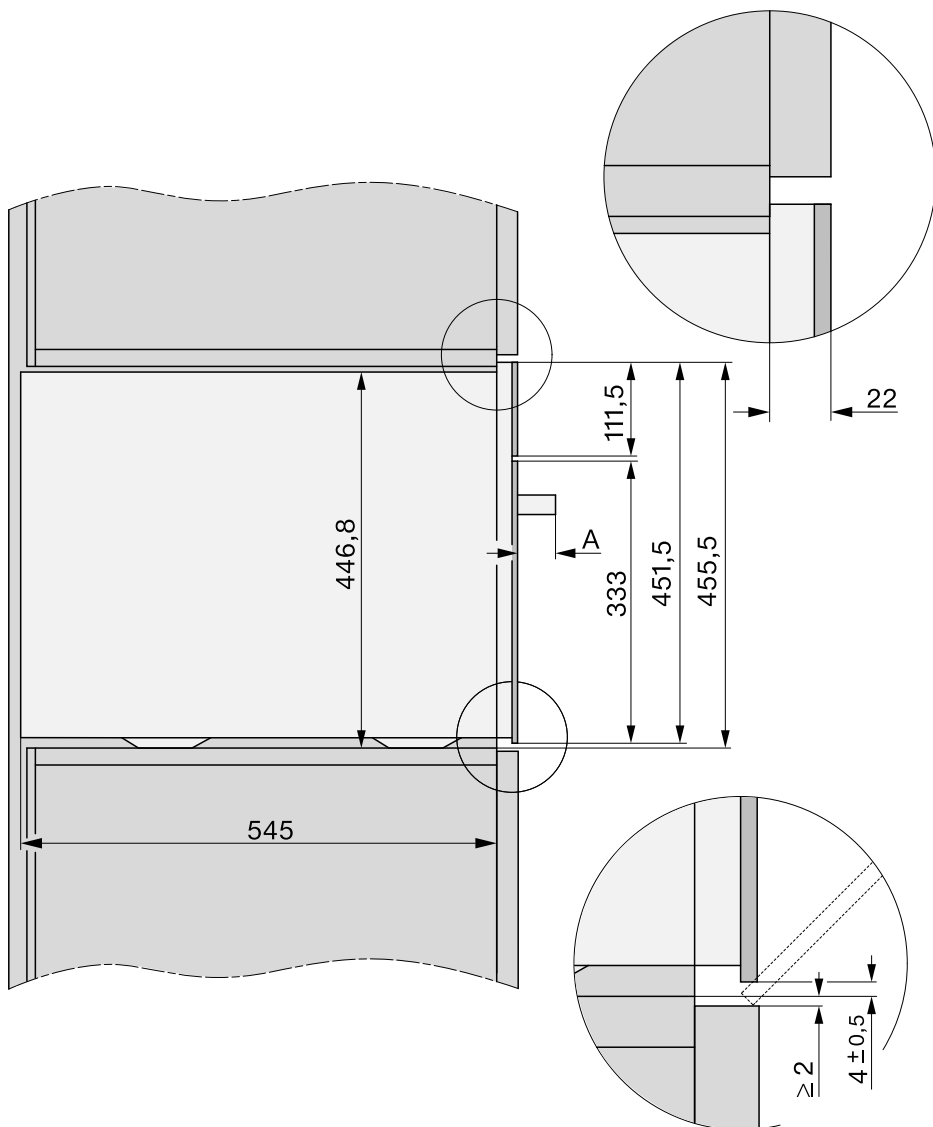
Indbygning i et underskab

Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.



Installation

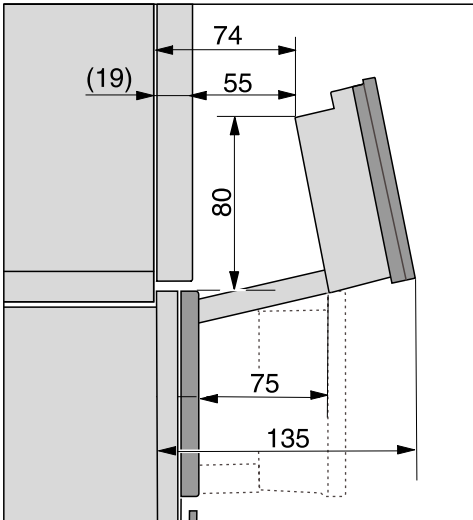
Set fra siden



- A** DGC 75xx: 43 mm
DGC 76xx: 47 mm

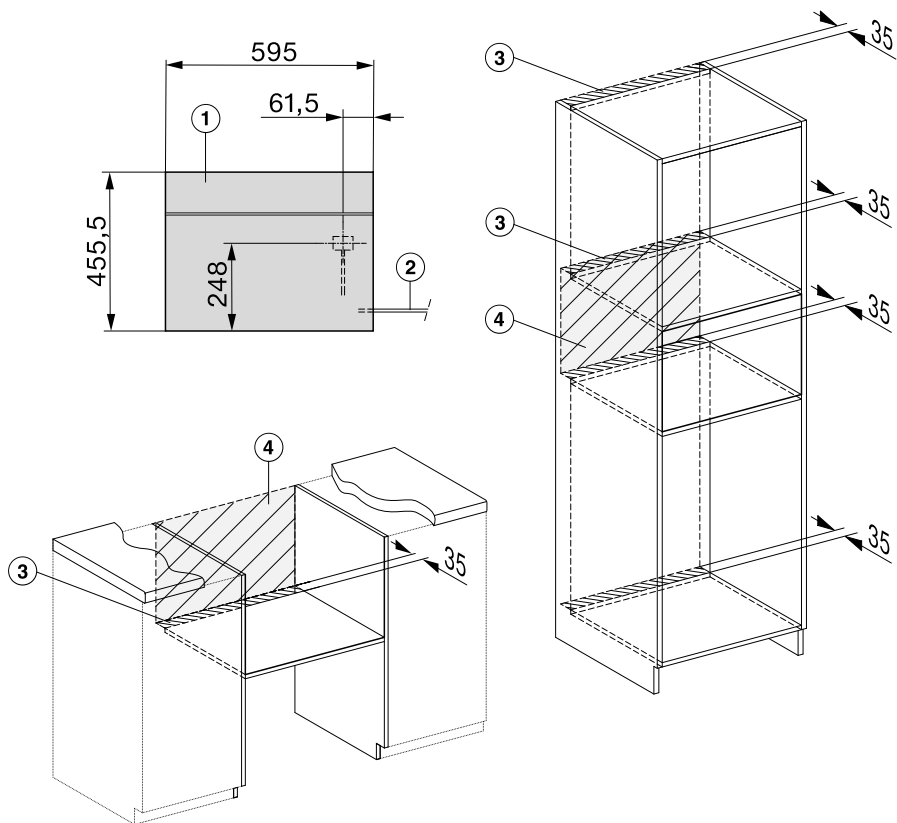
Panelets udsvingsområde

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



Installation

Tilslutning og ventilation



- ① Set forfra
- ② Netttilslutningsledning L = 2.000 mm
- ③ Ventilationsåbning min. 180 cm²
- ④ Ingen tilslutning i dette område

Montering af dampovnen

- Tilslut nettilslutningsledningen på dampovnen.

Skader på grund af fejlagtig transport.

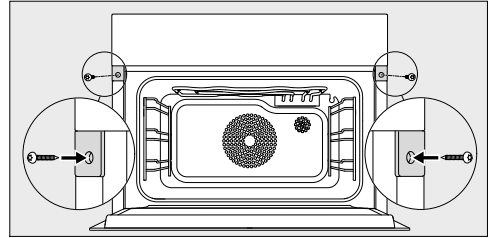
Døren kan blive beskadiget, hvis dampovnen løftes i dørgrebet.

Brug grebene i kabinettets sider, når den skal løftes.

Dampovnen skal være i vater, for at dampfremstilleren kan fungere fejlfrit.

Der må maks. være en afvigelse på 2°.

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



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

Installation

Eltilslutning

Dampovnen 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 jordingsystem. En sådan kan bestilles ved telefonisk henvendelse til vores kundecenter (tlf.nr. findes på omslaget).

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




Brandfare på grund af overopvarmning.

Hvis dampovnen 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.

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.

Midlertidig 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. Stærkstrømsbekendtgørelsen

Miele erklærer hermed, at denne damp-ovn 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.
- På Miele's hjemmeside via Services - Brugsanvisninger m.m. ved angivelse af model.

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

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

Ophavsrettigheder og licenser

Til betjening og styring af produktet 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.

Det foreliggende produkt indeholder ydermere 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 ses i selve produktet under Indstillinger | Juridiske oplysninger | Open source-licenser. De heri indeholdte regler for erstatningsansvar og garanti for open source-licensbetingelser gælder udelukkende i forhold til respektive rettighedsindehaver.

Produktet indeholder specifikke softwarekomponenter, som er licenseret af rettighedsindehaver under GNU General Public License, version 2, hhv. GNU Lesser General Public License, version 2.1. I en periode på mindst 3 år efter køb eller udlevering af produktet stiller Miele en maskinlæsbar kopi til rådighed for dig eller tredjepart af den kildekode, som anvendes i produktets open source-komponenter, der er licenseret under betingelserne i GNU General Public License, version 2, eller GNU Lesser General Public License, version 2.1, på en enhed til dataoverførsel (CD-ROM, DVD eller USB-stik). For at få tilsendt denne kildekode bedes du henvende dig med oplysning om produktnavn, serienummer og købsdato via e-mail (info@miele.com) eller via post til nedenstående adresse:

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

Vi henviser til den begrænsede garanti til fordel for rettighedsindehaver under betingelserne i GNU General Public License, version 2, og i GNU Lesser General Public License, version 2.1:

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

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 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 aktuelle 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

Kontakt: miele.dk/service

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

DGC 7540, DGC 7541, DGC 7640

da-DK

M.-Nr. 11 220 160 / 04