

# Brugs- og monteringsanvisning Dampovn med ovnfunktion




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

# Indhold

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Råd om sikkerhed og advarsler</b> .....     | <b>8</b>  |
| <b>Miljøbeskyttelse</b> .....                  | <b>16</b> |
| <b>Oversigt</b> .....                          | <b>17</b> |
| Dampovn med ovnfunktion.....                   | 17        |
| Typeskilt.....                                 | 19        |
| Medfølgende tilbehør.....                      | 19        |
| <b>Betjeningslementer</b> .....                | <b>22</b> |
| Tænd/sluk-tast.....                            | 23        |
| Bevægelsessensor.....                          | 23        |
| Sensortaster.....                              | 24        |
| Touchdisplay.....                              | 25        |
| Symboler.....                                  | 26        |
| <b>Betjeningsmåde</b> .....                    | <b>27</b> |
| Valg af menupunkt.....                         | 27        |
| Bladring.....                                  | 27        |
| Undermenuen forlades.....                      | 27        |
| Værdi eller indstilling ændres.....            | 27        |
| Indstilling ændres i en valgliste.....         | 27        |
| Tal indtastes med talrullen.....               | 27        |
| Tal indtastes med det numeriske tastatur:..... | 27        |
| Indstilling ændres med bjælker.....            | 28        |
| Bogstaver indkodes.....                        | 28        |
| Kontekstmenu vises.....                        | 28        |
| Indkodninger forskydes.....                    | 28        |
| Pulldown-menu vises.....                       | 29        |
| Hjælp vises.....                               | 29        |
| MobileStart aktiveres.....                     | 29        |
| <b>Funktionsbeskrivelse</b> .....              | <b>30</b> |
| Betjeningspanel.....                           | 30        |
| Vandbeholder.....                              | 30        |
| Kondensvandbeholder.....                       | 30        |
| Stegetermometer.....                           | 30        |
| Temperatur/Kernetemperatur.....                | 30        |
| Fugtighed.....                                 | 30        |
| Tilberedningstid.....                          | 31        |
| Lyde.....                                      | 31        |
| Opvarmningsfase.....                           | 31        |
| Tilberedningsfase.....                         | 31        |
| Dampproduktion.....                            | 31        |
| Ovnlys.....                                    | 31        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Første ibrugtagning</b> .....  | <b>32</b> |
| Miele@home .....  | 32        |
| Grundindstillinger .....  | 33        |
| Første rengøring af dampovnen med ovnfunktion .....   | 34        |
| Kogetemperatur tilpasses .....  | 35        |
| Dampovnen med ovnfunktion opvarmes .....  | 35        |
| <b>Indstillinger</b> .....  | <b>36</b> |
| Oversigt over indstillinger .....   | 36        |
| Menuen Indstillinger kaldes frem .....  | 39        |
| Sprog  ..... | 39        |
| Klokkeslæt .....  | 39        |
| Dato .....  | 40        |
| Lys .....   | 40        |
| Startbillede .....  | 40        |
| Display .....   | 41        |
| Lydstyrke .....   | 41        |
| Enheder .....   | 42        |
| Varmholdning .....  | 42        |
| Dampproduktion .....  | 42        |
| Temperaturforslag .....   | 42        |
| Booster .....   | 43        |
| Automatisk skylning .....   | 43        |
| Vandhårdhed .....   | 44        |
| Bevægelsessensor .....  | 46        |
| Sikkerhed .....   | 47        |
| Advarsel lukket køkkenlåge .....  | 47        |
| Miele@home .....  | 48        |
| Scan & Connect udføres .....  | 48        |
| Fjernstyring .....  | 49        |
| MobileStart aktiveres .....   | 49        |
| SuperVision .....   | 49        |
| RemoteUpdate .....  | 50        |
| Softwareversion .....   | 51        |
| Juridiske informationer .....   | 51        |
| Forhandler .....  | 51        |
| Standardindstillinger .....   | 51        |
| Driftstimer (i alt) .....   | 51        |
| <b>Alarm og minutur</b> .....   | <b>52</b> |
| Anvendelse af funktionen Alarm .....  | 52        |
| Anvendelse af funktionen Minutur .....  | 53        |
| <b>Hoved- og undermenuer</b> .....  | <b>54</b> |

# Indhold

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Energispareråd</b> .....                                     | <b>56</b> |
| <b>Betjening</b> .....  | <b>57</b> |
| Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces..... | 58        |
| Temperatur og kerntemperatur ændres .....                       | 58        |
| Fugtighed ændres .....  | 58        |
| Tilberedningstider indstilles .....                             | 59        |
| Indstillede tilberedningstider ændres.....                      | 59        |
| Indstillede tilberedningstider slettes .....                    | 59        |
| Tilberedningsprocessen stoppes .....                            | 60        |
| Tilberedningsprocessen afbrydes .....                           | 60        |
| Ovnrummet forvarmes .....                                       | 61        |
| Booster.....  | 61        |
| Forvarmning.....  | 62        |
| Crisp function.....   | 62        |
| Dampskud udløses.....   | 63        |
| Skift til en anden opvarmningsform.....                         | 63        |
| <b>Værd at vide og vigtige informationer</b> .....              | <b>64</b> |
| Fordele ved tilberedning med damp .....                         | 64        |
| Tilberedningsservice .....                                      | 64        |
| Ribbe .....   | 64        |
| Dybfrostvarer .....   | 65        |
| Temperatur .....  | 65        |
| Tilberedningstid .....  | 65        |
| Tilberedning med væsker .....                                   | 65        |
| Egne opskrifter - Dampprogram.....                              | 65        |
| Bradepande og kombirist .....                                   | 65        |
| <b>Dampprogram</b> .....  | <b>66</b> |
| ECO-dampprogram.....  | 66        |
| Anvisninger om tilberedningsskemaerne .....                     | 66        |
| Grøntsager.....   | 67        |
| Fisk .....  | 70        |
| Kød.....  | 73        |
| Ris .....   | 75        |
| Kerner .....  | 76        |
| Nudler/pasta .....  | 77        |
| Knödel .....  | 78        |
| Bælgfrugter, tørrede .....                                      | 79        |
| Æg.....   | 81        |
| Frugt .....   | 82        |
| Pølser .....  | 82        |
| Krebsdyr.....   | 83        |
| Muslinger.....  | 84        |

|  |            |
|--|------------|
| Tilberedning af en menu - manuelt .....      | 85         |
| <b>Sous-vide</b> .....                       | <b>86</b>  |
| <b>Specialanvendelser</b> .....              | <b>93</b>  |
| Opvarmning.....                              | 93         |
| Optøning.....                                | 95         |
| Mix & Match .....                            | 98         |
| Tilberedning af en menu – automatisk .....   | 106        |
| Henkogning .....                             | 107        |
| Kager henkoges.....                          | 109        |
| Tørring .....                                | 110        |
| Anvendelse af sabbatprogram og Yom-Tov ..... | 111        |
| Saftpresning .....                           | 113        |
| Blanchering.....                             | 114        |
| Desinficering af service .....               | 114        |
| Opvarmning af service .....                  | 115        |
| Varmholdning .....                           | 115        |
| Hævning af gærdej .....                      | 116        |
| Opvarmning af fugtige klude .....            | 116        |
| Smeltning af husblas.....                    | 116        |
| Smeltning af honning .....                   | 117        |
| Smeltning af chokolade .....                 | 117        |
| Smeltning af spæk.....                       | 118        |
| Dampning af løg.....                         | 118        |
| Konservering af æbler .....                  | 118        |
| Tilberedning af æggestand .....              | 118        |
| Fremstilling af marmelade.....               | 119        |
| Flåning.....                                 | 120        |
| Fremstilling af yoghurt .....                | 121        |
| <b>Automatikprogrammer</b> .....             | <b>122</b> |
| Kategorier .....                             | 122        |
| Anvendelse af automatikprogrammer .....      | 122        |
| Anvisninger om anvendelse .....              | 122        |
| Søgning .....                                | 123        |
| <b>MyMiele</b> .....                         | <b>124</b> |
| <b>Egne programmer</b> .....                 | <b>125</b> |
| <b>Bagning</b> .....                         | <b>128</b> |
| Råd om bagning.....                          | 128        |
| Tips til bagning.....                        | 129        |
| Anvisninger om opvarmningsformer.....        | 129        |

# Indhold

---

|  |            |
|--|------------|
| <b>Stegning</b> .....                                  | <b>131</b> |
| Råd om stegning .....                                  | 131        |
| Anvisninger om opvarmningsformer .....                 | 131        |
| Stegetermometer .....                                  | 133        |
| <b>Grillstegning</b> .....                             | <b>137</b> |
| Råd om grillstegning .....                             | 137        |
| Råd om grillstegning .....                             | 137        |
| Anvisninger om opvarmningsformer .....                 | 138        |
| <b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....              | <b>139</b> |
| Anvisninger om rengøring og vedligeholdelse .....      | 139        |
| Uegnede rengøringsmidler .....                         | 140        |
| Rengøring af fronten .....                             | 140        |
| PerfectClean .....                                     | 141        |
| Ovnrum .....   | 142        |
| Rengøring af vandbeholder og kondensvandbeholder ..... | 143        |
| Tilbehør .....   | 144        |
| Rengøring af ribber .....                              | 145        |
| Overvarme-/grillvarmelegeme klappes ned .....          | 146        |
| Vedligeholdelse .....                                  | 147        |
| Iblødsætning .....                                     | 147        |
| Tørring .....  | 147        |
| Skyl .....   | 147        |
| Afkalkning .....                                       | 147        |
| HydroClean .....                                       | 149        |
| Døren tages af .....                                   | 153        |
| Døren sættes i .....                                   | 154        |
| <b>Småfejl udbedres</b> .....                          | <b>155</b> |
| Meldinger i displayet .....                            | 155        |
| Uventet reaktion .....                                 | 157        |
| Lyde .....   | 159        |
| Ikke-tilfredsstillende resultat .....                  | 159        |
| Generelle problemer eller tekniske fejl .....          | 160        |
| <b>Ekstra tilbehør</b> .....                           | <b>163</b> |
| Tilberedningsservice .....                             | 163        |
| Øvrigt .....   | 163        |
| Rengørings- og plejemidler .....                       | 163        |
| <b>Service / Garanti</b> .....                         | <b>164</b> |
| Kontakt i tilfælde af fejl .....                       | 164        |
| Miele Service .....                                    | 164        |

|   |            |
|---|------------|
| <b>Installation</b> .....                                     | <b>167</b> |
| Råd om sikkerhed ved indbygning .....                         | 167        |
| Indbygningsmål.....   | 168        |
| Indbygning i et højskab .....                                 | 168        |
| Indbygning i et underskab .....                               | 169        |
| Set fra siden.....  | 170        |
| Betjeningspanelets udsvingsområde.....                        | 171        |
| Tilslutning og ventilation .....                              | 172        |
| Montering af dampovnen med ovnfunktion .....                  | 173        |
| Eltilslutning .....   | 174        |
| <b>Oplysninger til testinstitutter</b> .....                  | <b>175</b> |
| Energieffektivitetsklasse iht. EN 60350-1.....                | 177        |
| <b>Tekniske data</b> .....                                    | <b>179</b> |
| Konformitetserklæring .....                                   | 179        |
| Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet ..... | 179        |
| Ophavsrettigheder og licenser .....                           | 180        |

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

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

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

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

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi disse anvisninger ikke er blevet fulgt.

Gem venligst brugs- og monteringsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer.



### Retningslinjer vedrørende brugen

- ▶ Denne dampovn med ovnfunktion er beregnet til anvendelse i private husholdninger eller på lignende opstillingssteder.
- ▶ Dampovnen med ovnfunktion er ikke beregnet til udendørs brug.
- ▶ Anvend kun dampovnen med ovnfunktion i almindelig husholdning til tilberedning med damp, bagning, stegning, grillstegning, optøning og opvarmning af madvarer.  
Det er ikke tilladt at anvende den til andre formål.
- ▶ Personer, der på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene dampovnen med ovnfunktion sikkert, må ikke anvende den uden opsyn.  
Disse personer må kun bruge ovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert. De skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- ▶ På grund af specielle krav (fx mht. temperatur, fugtighed, kemisk holdbarhed, slidstyrke og vibration) er der monteret specielle pærer i ovnrummet. Disse specielle pærer må kun anvendes til det påtænkte formål. De er ikke egnet til oplysning af rum. Af sikkerhedsmæssige grunde må udskiftning kun foretages af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.
- ▶ Denne dampovn med ovnfunktion indeholder 2 lyskilder i energiklasse E.

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

### Børn i huset

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

### Teknisk sikkerhed

► Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren. Installation, vedligeholdelse og reparation må kun udføres af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

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

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

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

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

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

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

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

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

## Råd om sikkerhed og advarsler

---



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

### Den daglige brug

- ▶ Fare for at komme til skade på grund af damp og varme overflader. Dampovnen med ovnfunktion bliver varm under brug. Man kan brænde sig på damp, varmelegemer, ovnrum, tilbehør og mad. Anvend grydelapper, når varm mad skubbes ind i eller tages ud, og når der i øvrigt arbejdes med det varme ovnrum.
- ▶ Fare for at komme til skade på varm mad. Maden kan skulpe over, når fadet skubbes ind eller tages ud. Man kan brænde sig på maden. Pas på, at varm mad ikke skulper over, når fadene skubbes ind eller tages ud.
- ▶ Ved henkogning og opvarmning i lukkede dåser opstår der et overtryk i dem, hvorved de kan eksplodere. Henkog eller opvarm ikke dåser.
- ▶ Plastservice, der ikke er varmebestandigt, kan smelte ved høje temperaturer og kan beskadige dampovnen med ovnfunktion eller gå i brand. Anvend kun varmebestandigt (ovnfast) plastservice. Overhold angivelserne fra producenten af servicet. Hvis der anvendes plastservice til tilberedning med damp, skal man være opmærksom på, at det skal være temperatur- (op til 100 °C) og dampbestandigt. Andet plastservice kan smelte, blive porøst eller skrøbeligt.
- ▶ Madvarer, der holdes varme eller opbevares i ovnrummet, kan tørre ind, og fugten fra maden kan medføre rustdannelser i dampovnen med ovnfunktion. Opbevar ikke mad i ovnrummet, og anvend ikke genstande, der kan ruste, til tilberedningen.
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af åben dør. Man kan støde ind i den åbne dør eller snuble over den. Lad ikke ovndøren stå unødigt åben.
- ▶ Ovndøren kan maks. bære 10 kg. Man må ikke stille eller sætte sig på den åbne ovndør eller stille tunge genstande på den. Sørg også for, at der ikke kommer noget i klemme mellem ovndøren og ovnrummet. Dampovnen med ovnfunktion kan blive beskadiget.
- ▶ Olie og fedt kan selvantændes ved overopvarmning. Hold altid øje med dampovnen med ovnfunktion, når der anvendes olie eller fedt. Sluk aldrig olie- og fedtbrande med vand. Sluk dampovnen med ovnfunktion, og kvæl forsigtigt flammerne ved at lade døren være lukket.

## Råd om sikkerhed og advarsler


---

- ▶ På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i genstande i nærheden af den tændte dampovn med ovnfunktion. Brug aldrig dampovnen med ovnfunktion til opvarmning af rum.
- ▶ For lange grilltider medfører, at maden tørrer ud og eventuelt selvantændes. Overhold de anbefalede tilberedningstider.
- ▶ Nogle madvarer tørrer hurtigt ud og kan selvantændes af de høje grilltemperaturer.  
Anvend aldrig 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 ovndøren i dampovnen med ovnfunktion være lukket, hvis maden udvikler røg, for at kvæle eventuelle flammer. Afbryd processen ved at slukke dampovnen med ovnfunktion og trække stikket ud. Åbn først døren, når røgen er forsvundet.
- ▶ Hvis der anvendes alkoholiske drikke til tilberedning af madvarer, skal man være opmærksom på, at alkohol fordamper ved høje 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 ovnrumsbunds bund skal bruges som frastillingsflade, lægges risten opad på ovnrumsbunden, hvorefter servicet stilles herpå. Sørg for, at bundsien ikke bliver forskubbet.
- ▶ Ovnens bund kan blive beskadiget, når genstande skubbes frem og tilbage.  
Skub ikke risten frem og tilbage hen over bunden i ovnen.
- ▶ Større madrester kan tilstoppe vandafløbet og pumpen. Sørg for at bundsierne altid er isat.
- ▶ Hvis der anvendes et elapparat, fx en håndmikser, i nærheden af dampovnen med ovnfunktion, skal man sørge for, at ledningen ikke kommer i klemme i ovndøren. Ledningsisoleringen kan blive beskadiget.
- ▶ Dampen kan trænge ind til spændingsførende dele og medføre kortslutning. Desuden kan elektriske komponenter blive beskadiget. Tag ikke dampovnen med ovnfunktion i brug uden lampeafdækning.

### Rengøring og vedligeholdelse

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

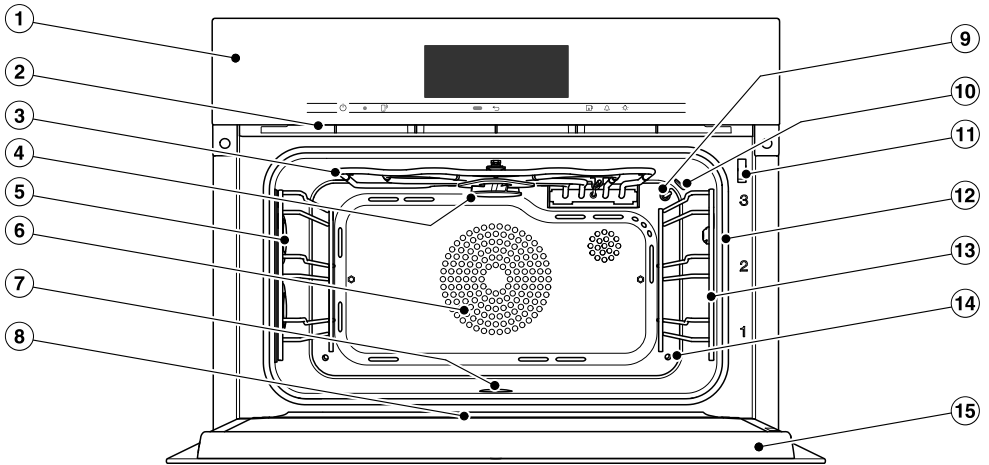
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade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



## Dampovn med ovnfunktion



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

# Oversigt

---



- ① Kondensvandbeholder
- ② Rum til kondensvandbeholder
- ③ Rum til vandbeholderen
- ④ Trådløst stegetermometer
- ⑤ Vandbeholder

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

## Typeskilt

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

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

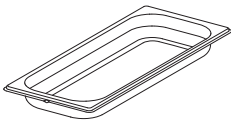
Hav disse oplysninger parat, når Miele kontaktes med spørgsmål eller problemer.

## Medfølgende tilbehør

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

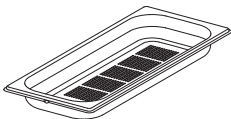
Afhængig af land og model kan der medfølge yderligere tilbehør.

### DGG 20



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

### DGGL 20



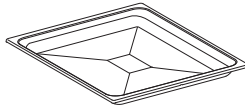
1 fad med huller  
Kapacitet 2,4 l / Nyttindhold 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

### DGGL 12



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

### Bradepande



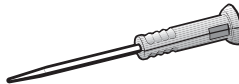
1 bradepande til bagning, stegning og grillstegning

### Kombirist



1 kombirist til bagning, stegning og grillstegning

### Stegetermometer



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

### HydroCleaner

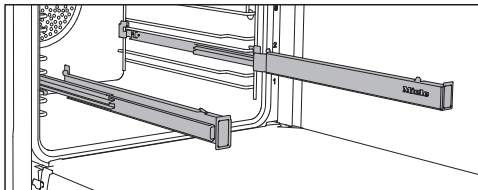
1 specialrengøringsmiddel til rengøring af ovnrummet med vedligeholdelsesprogrammet HydroClean. Særligt velegnet til fjernelse af kraftige, hårdnakkede tilsmudsninger.

# Oversigt

## Afkalkningstabs

Til afkalkning af dampovnen med ovnfunktion

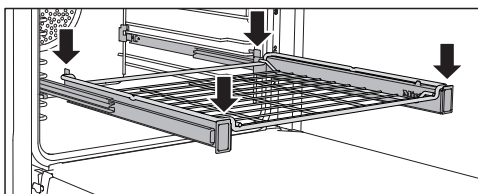
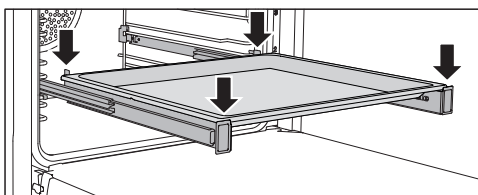
### FlexiClip-udtræk HFC 71



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

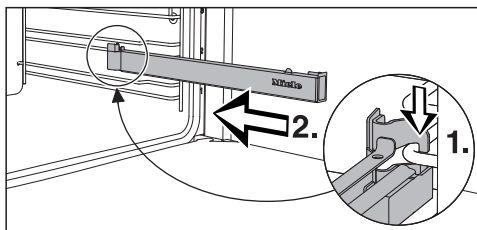
⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.  
Dampovnen med ovnfunktion bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

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

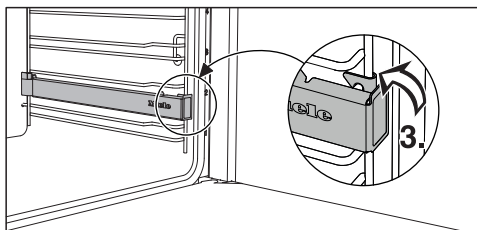
FlexiClip-udtrækkene fastgøres mellem en ribbes ribbebøjler.

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.).

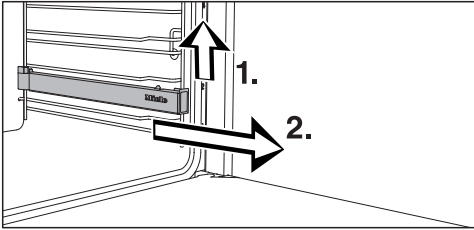


- Sørg for, at FlexiClip-udtrækket går i hak i ribbens nederste ribbebøjle (3.).

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

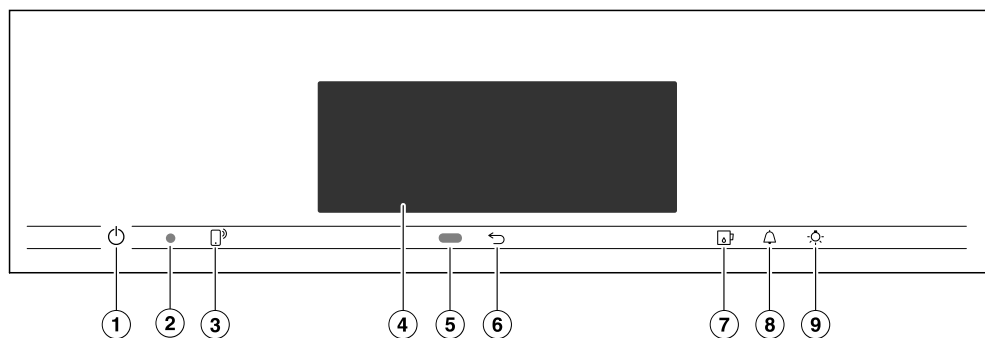
Følg følgende fremgangsmåde ved afmontering af FlexiClip-udtrækkene:







- Skub FlexiClip-udtrækket helt ind.




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

# Betjeningslementer




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

## Tænd/sluk-tast

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

Med denne tast tændes og slukkes dampovnen med ovnfunktion.

## Bevægelsessensor

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






Der kan foretages bestemte indstillinger, så ovnllyset tænder, ovnen tænder eller signallyde bekræftes (se afsnittet Indstillinger - Bevægelsessensor).

# Betjeningslementer

## 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 med ovnfunktion er slukket, skal indstillingen QuickTouch | Tilkoblet vælges.

| Sensortast   | Funktion  |
|--|---|
|   | Hvis man ønsker at styre dampovnen med ovnfunktion via sin mobile enhed, og Miele@home-systemet er tilgængeligt, skal indstillingen Fjernstyring aktiveres, og der skal trykkes på denne sensortast. Herefter lyser denne sensortast orange, og funktionen MobileStart er tilgængelig.<br>Dampovnen med ovnfunktion kan styres med din mobile enhed, så længe denne sensortast lyser (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 betjeningspanelet (se afsnittet Funktionsbeskrivelse, Betjeningspanel).  |
|   | Når en menu vises i displayet, eller en tilberedning afvikles, kan der med denne sensortast altid indstilles en minuturstid (fx ved kogning af æg) eller en alarm (et fast klokkeslæt) (se afsnittet Alarm og minatur).   |
|  | Med denne sensortast kan ovnlyset til- og frakobles.<br>Afhængigt af valgt indstilling slukker ovnrumslyset efter 15 sek. eller forbliver til- eller frakoblet.   |



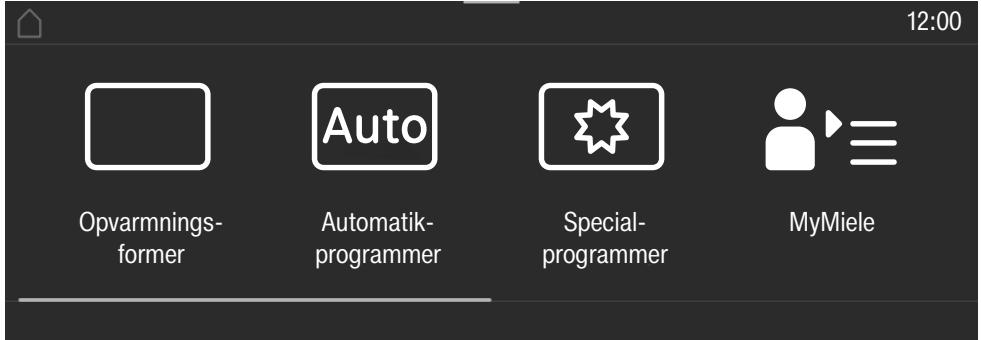
## Touchdisplay

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.

# Betjeningslementer

---

## Symboler

I displayet kan følgende symboler vises:

| Symbol  | Betydning  |
|---|--|
|  | Dette symbol indikerer yderligere informationer og vejledning til betjeningen. Dette informationsvindue bekræftes med tasten <i>OK</i> . |
|  | 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).         |

Dampovnen med ovnfunktion betjenes via touchdisplayet ved at trykke på det ønskede menupunkt.

Ved tryk på et muligt valg farves det pågældende tegn (ord og/eller symbol) **orange**.

Felter til bekræftelse af en handling lyser **grønt** (fx *OK*).

## Valg af menupunkt

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

## Bladring

Der kan bladres mod venstre eller højre.

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

Bjælken i nederste område viser positionen i den aktuelle menu.

## Undermenuen forlades

- Tryk på sensortasten  $\leftarrow$  eller symbolet ... I i menuoversigten.
- Der kan skiftes til startbilledet ved tryk på symbolet  $\triangleleft$ .

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 tilbage 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 tastatur:

- 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 pilen.

- Bekræft med *OK*.

Det ændrede tal gemmes.



## 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 med ovnfunktion kan fjernbetjenes med **Miele App**.


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

**MobileStart** kan anvendes, så længe sensortasten  lyser.

# Funktionsbeskrivelse

---

## Betjeningspanel

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

## Vandbeholder

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

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

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

## Kondensvandbeholder

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

## 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.

## Fugtighed

Opvarmningsformen Kombiprogram  og specialanvendelsen Opvarmning arbejder med en kombination af en ovnvarmningsform 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 med ovnfunktion er blevet slukket, høres en lyd (brummen). Denne lyd er ikke tegn på en fejlfunktion eller en defekt på ovnen. Den opstår, når vandet pumpes ind eller ud.

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

## Opvarmningsfase

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

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

## Tilberedningsfase

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

## Dampproduktion

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


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

## Ovnlys

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

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

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

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

# Første ibrugtagning

## Miele@home

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

For at anvende dette skal der bruges følgende:

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

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

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

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

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

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

## Tilgængelighed wi-fi-forbindelse

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

## Tilgængelighed af Miele@home

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

Alle funktioner er ikke tilgængelige i alle lande.

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

## Miele App


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





## Grundindstillinger


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

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

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

## 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.

## 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.

## Advarsel om lukket køkkenlåge aktiveres

Hvis dampovnen skal monteres bag en køkkenfront (fx en låge), skal advarsel om lukket køkkenlåge aktiveres.

- Vælg Indstillinger  | Advarsel lukket køkkenlåge | Tilkoblet.


# Første ibrugtagning

## Første rengøring af dampovnen med ovnfunktion

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



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

## Rengøring af vandbeholder og kondensvandbeholder

 Fare for at komme til skade på betjeningspanelet.

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

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

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

## Rengøring af tilbehør/ovnrum

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

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

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

Dampovnen med ovnfunktion er behandlet med et plejemiddel inden leveringen.

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


## Kogetemperatur tilpasses

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

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

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


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


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

## Kogetemperatur tilpasses efter flytning

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

## Dampovnen med ovnfunktion opvarmes

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

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

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





Anvend grydelapper, når der arbejdes i det varme ovnrum.

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

Sørg for god udluftning i køkkenet.

# Indstillinger

## Oversigt over indstillinger

| Menupunkt   | Mulige indstillinger   |
|---|--|
| Sprog  | ...   deutsch   english   ...<br>Land/region   |
| Klokkeslæt  | Display<br>Tilkoblet   Frakoblet*   Natfrakobling<br>Urtype<br>Analog*   Digital<br>Tidsformat<br>24 t.*   12 t. (am/pm)<br>Indstil  |
| Dato  |  |
| Lys   | Tilkoblet<br>"Tilkoblet" i 15 sek.*<br>Frakoblet   |
| Startbillede  | Hovedmenu*<br>Opvarmningsformer<br>Automatikprogrammer<br>Specialprogrammer<br>Egne programmer<br>MyMiele  |
| Display   | Lysstyrke<br><br>Farveskema<br>Lys   Mørk*<br>QuickTouch<br>Tilkoblet   Frakoblet*  |
| Lydstyrke   | Signallyde<br><br>Tastelyd<br><br>Velkomstmelodi<br>Tilkoblet*   Frakoblet |
| Enheder   | Vægt<br>g*   lb   lb/oz<br>Temperatur<br>°C*   °F  |

\* Standardindstilling

| Menupunkt                  | Mulige indstillinger  |
|----------------------------|---|
| Varmholdning               | Tilkoblet<br>Frakoblet*   |
| Dampreduktion              | Tilkoblet*<br>Frakoblet   |
| Temperaturforslag          |   |
| Booster                    | Tilkoblet*<br>Frakoblet   |
| Automatisk skyl            | Tilkoblet*<br>Frakoblet   |
| Vandhårdhed                | 1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH  |
| Bevægelsessensor           | Tænd lys<br>Under brug*   Altid tændt   Frakoblet<br>Aktiver startbillede<br>Tilkoblet   Frakoblet*<br>Stop signallyd<br>Tilkoblet*   Frakoblet                 |
| Sikkerhed                  | Lås <br>Tilkoblet   Frakoblet*<br>Spærring af taster<br>Tilkoblet   Frakoblet* |
| Advarsel lukket køkkenlåge | Tilkoblet<br>Frakoblet*   |
| Miele@home                 | Aktiver<br>Deaktiver<br>Forbindelsesstatus<br>Forbind igen<br>Nulstil<br>Forbind  |
| Fjernstyring               | Tilkoblet*<br>Frakoblet   |
| SuperVision                | SuperVisionvisning<br>Tilkoblet   Frakoblet*<br>Visning i standby<br>Tilkoblet   Kun ved fejl*<br>Produktliste<br>Vis produkt   Signallyde                      |


\* Standardindstilling

# Indstillinger


| Menupunkt               | Mulige indstillinger  |
|-------------------------|---|
| RemoteUpdate            | Tilkoblet*<br>Frakoblet   |
| Softwareversion         |   |
| Juridiske informationer | Open-sourcelicenser   |
| Forhandler              | Demoprogram<br>Tilkoblet   Frakoblet*                                   |
| Standardindstillinger   | Produktindstillinger<br>Egne programmer<br>MyMiele<br>Temperaturforslag |
| Driftstimer (i alt)     |   |

\* Standardindstilling

## Menuen Indstillinger kaldes frem

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

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

- Tilkoblet  
Klokkeslættet vises altid i displayet. Denne indstilling fører til øget energiforbrug.  
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 også indstillingen Display | QuickTouch | Frakoblet vælges, skal dampovnen med ovnfunktion tændes, inden den kan betjenes.
- Frakoblet  
Displayet er mørkt for at spare energi. Dampovnen med ovnfunktion skal tændes, inden den kan betjenes.
- Natfrakobling  
Klokkeslættet vises kun i displayet fra kl. 5 til kl. 23. I den resterende tid er displayet mørkt. Denne indstilling fører til øget energiforbrug.

# Indstillinger

---

## Urtype

Klokkeslættet kan vises analogt Analog (i form af et ur) eller digitalt Digital (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 med ovnfunktion er forbundet med et trådløst netværk og er tilmeldt i Miele App, synkroniseres klokkeslættet ved hjælp af land-/regionindstillingen i Miele App.

## Dato

Indstil datoen.

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


## 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.

## Startbillede

Dampovnen med ovnfunktion 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 med ovnfunktion 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 med ovnfunktion er slukket.



- Tilkoblet  
Hvis indstillingen Klokkelæst | Display | Tilkoblet eller Natfrakobling også er valgt, reagerer sensortasterne og bevægelsessensoren også, når dampovnen med ovnfunktion er slukket. Denne indstilling fører til øget energiforbrug.
- Frakoblet  
Uafhængigt af indstillingen Klokkelæst | Display reagerer sensortasterne og bevægelsessensoren kun, hvis dampovnen med ovnfunktion er tændt samt en vis tid efter, at den er slukket.

## Lydstyrke

### Signallyde

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

Signallydenes lydstyrke vises med en bjælke.


-  Maks. lydstyrke
-  Signallyde er frakoblet

### 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.

# Indstillinger

---

## 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).

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

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

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

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

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

# Indstillinger

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

# Indstillinger


---

## Bevægelsessensor


Bevægelsessensoren registrerer bevægelser, der nærmer sig touchdisplayet.

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

## Tænd lys

- Under brug  
Så snart man nærmer sig touchdisplayet under en tilberedningsproces, tænder ovnrumslyset. Ovnrumslýset slukker automatisk igen efter 15 sek.
- Altid tændt  
Så snart man nærmer sig touchdisplayet under en tilberedningsproces, tænder ovnrumslyset. Ovnrumslýset 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  
Når klokkeslættet vises, tænder dampovnen med ovnfunktion, og hovedmenuen vises, så snart man nærmer sig touchdisplayet.
- Frakoblet  
Bevægelsessensoren reagerer ikke, når man nærmer sig touchdisplayet. Tænd dampovnen med ovnfunktion 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.


## Sikkerhed

### Lås


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

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

Låsen er også stadig aktiveret efter en strømafbrydelse.

- Tilkoblet  
Låsen aktiveres. Tænd dampovnen med ovnfunktion, og tryk på symbolet  i min. 6 sek., inden ovnen kan anvendes.
- Frakoblet  
Låsen er deaktiveret. Dampovnen med ovnfunktion 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 køkkenlåge

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

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

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

Hvis dampovnen med ovnfunktion er indbygget bag en køkkenlåge (fx en dør), kan ovnen, indbygningsskabet og gulvet blive beskadiget på grund af den indestångte varme og fugtighed bag den lukkede køkkenlåge.

Lad altid køkkenlågen stå åben, når dampovnen med ovnfunktion er i brug.

Luk først køkkenskabsfronten, når dampovnen med ovnfunktion er helt afkølet.

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

# Indstillinger

## Miele@home

Dampovnen med ovnfunktion 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 med ovnfunktion i det trådløse netværk. Vi anbefaler, at man forbinder ovnen med det trådløse netværk ved hjælp af Miele App 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.
- 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 at kunne anvende Miele@home. Nulstil netværksindstillingerne, hvis

dampovnen med ovnfunktion bortskaffes, sælges, eller hvis en brugt ovn 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 med ovnfunktion.

- 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 at kunne anvende Miele@home.

## Scan & Connect udføres

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

### ■ Scajn QR-koden.

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

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

### ■ Scajn QR-koden igen.

Miele App guider dig gennem opsætningen.







## Fjernstyring

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


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

### MobileStart aktiveres

- Vælg sensortasten  for at aktivere MobileStart.

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

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


MobileStart kan anvendes, så længe sensortasten  lyser.

## SuperVision

Dampovnen med ovnfunktion 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

## RemoteUpdate

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

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

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

### Aktivering/Deaktivering

RemoteUpdate er som standard aktiveret. En tilgængelig opdatering downloades automatisk og skal startes manuelt. Deaktiver RemoteUpdate, hvis opdateringen ikke skal downloades automatisk.

## Forløb af RemoteUpdate (Fjernopdatering)

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

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

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

Deaktiver RemoteUpdate, hvis en opdatering ikke ønskes installeret,

Opdateringen kan vare nogle minutter.

Vær opmærksom på følgende ved RemoteUpdate:

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

## Softwareversion

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

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

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

## Standardindstillinger

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

## Driftstimer (i alt)


Ved valg af Driftstimer (i alt) kan samlet antal driftstimer på dampovnen med ovnfunktion aflæses.

# Alarm og minutur

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



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


## Anvendelse af funktionen Alarm


Alar-men  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 med ovnfunktion tændes for at indstille alar-men. Klokkeslættet for alar-men vi-ses da, når dampovnen med ovnfunkti-on er slukket.

- Vælg sensortasten .
- Vælg  Alarm.
- Indstil klokkeslættet for alar-men.
- Bekræft med Luk.

Når dampovnen med ovnfunktion er slukket, vises  og tiden for alar-men i stedet for klokkeslættet.


Hvis der samtidigt afvikles en tilberedningsproces, eller man er i en menu, vi-ses  og klokkeslættet for alar-men 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 indstil-lede klokkeslæt for alar-men i display-et.

Akustiske og optiske signaler frakobles.

### Alarm ændres


- Vælg alar-men i displayet, eller vælg sensortasten  og herefter den øn-skede alarm.

Det indstillede klokkeslæt for alar-men vises.

- Indstil den nye tid for alar-men.
- Bekræft med Luk.

Det ændrede klokkeslæt for alar-men gemmes og vises i displayet.

### Alarm slettes


- Vælg alar-men i displayet, eller vælg sensortasten  og herefter den øn-skede alarm.

Det indstillede klokkeslæt for alar-men 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 med ovnfunktion tændes, inden der kan indstilles en minuturtime. Nedtællingen af minuturstiden vises, når dampovnen med ovnfunktion er slukket.


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

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

Hvis dampovnen med ovnfunktion er slukket, vises  og minuturstiden 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 minuturtime i displayet.

Akustiske og optiske signaler frakobles.

## Minuturtime ændres


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

Den indstillede minuturtime vises.

- Indstil den nye minuturtime.
- Bekræft med Luk.

Den ændrede minuturtime gemmes og tæller minutvis ned. Minuturtime på under 10 min. afvikles sekundvis.

## Minuturtime slettes

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

Den indstillede minuturtime vises.







- Vælg Slet.
- Bekræft med Luk.

Minuturtime slettes.

## Hoved- og undermenuer

| Menu                        | Foreslået værdi | Område     |
|-----------------------------|-----------------|------------|
| Opvarmningsformer           |                 |            |
| Varmluft Plus               | 160 °C          | 30–230 °C  |
| Overundervarme              | 180 °C          | 30–230 °C  |
| Kombiprogram                |                 |            |
| Kombiprogr. + Varmluft Plus | 170 °C          | 30–230 °C  |
| Kombiprogr. + Over-u.varme  | 180 °C          | 30–230 °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          | 50–230 °C  |
| Undervarme                  | 190 °C          | 100–200 °C |
| Overvarme                   | 190 °C          | 100–230 °C |
| Traditionel grill           | Trin3           | Trin1–3    |
| Sparegrill                  | Trin3           | Trin1–3    |
| Grill med ventilation       | 200 °C          | 50–230 °C  |
| Kager, special              | 160 °C          | 30–230 °C  |
| ECO-varmluft                | 180 °C          | 30–230 °C  |
| ECO-dampprogram             | 100 °C          | 40–100 °C  |
| 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  | —               | —         |
| Sabbatprogram   | 180 °C          | 50–230 °C |
| Opvarmning af service   | 50 °C           | 50–80 °C  |
| Varmholdning  | 65 °C           | 40–100 °C |
| MyMiele   |                 |           |
| Egne programmer   |                 |           |
| Indstillinger    |                 |           |
| Vedligeholdelse    |                 |           |
| Atkalkning  |                 |           |
| HydroClean  |                 |           |
| 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 varmereflektende 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 Overundervarme , 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-funktion

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



Fejlfunktion på grund af manglende bundsi.

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

Kontroller efter hver brug, om bundsien er isat.

- Tænd dampovnen med ovnfunktion.

Hovedmenuen vises.

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

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

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

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

Opvarmningsform og foreslåede værdier til temperatur og eventuelt fugtighed vises.

- Ændr om nødvendigt de foreslåede værdier.


De foreslåede værdier overtages inden for få sekunder. Temperatur og fugtighed kan ændres efterfølgende ved valg af temperatur- eller 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 med ovnfunktion efter en tilberedningsproces

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

- Sluk dampovnen med ovnfunktion.

Efter en tilberedning med damp vises Produktet skylles.

- Følg vejledningen i displayet.

Udfør skylleprocessen for at skylle eventuelle madrester ud af systemet.

- Rengør og aftør hele dampovnen med ovnfunktion som beskrevet i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.

- Luk først døren, når ovnrummet er helt tørt.

# Betjening

---

## 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

## Temperatur og kerntemperatur ændres

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

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

- Tryk på temperaturdisplayet.
- Ændr eventuelt temperaturen og kerntemperaturen .
- 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 dampproduktionen automatisk efter afslutning af tilberedningsprocessen.


- Vent med at åbne døren og tage maden ud af ovnrummet, indtil Dampproduktion 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 med ovnfunktion bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemerne, ovnrummet, ribberne, tilbehøret og maden.

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

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

Tilberedningen fortsættes, når døren lukkes.

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

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


Kun i tilberedningsprocesser med 100% fugtighed og temperaturer op til 100 °C: Tilberedningsprocessen slutter før tid, hvis døren åbnes inden for det sidste minut af tilberedningstiden (55 sek. resttid).

## Ovnrummet forvarmes

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



Funktionen **Forvarmning** kan anvendes i alle ovnopvarmningsformer (undtagen ECO-varmluft) og skal 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 

## Booster

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

- Varmluft Plus 
- Overundervarme 

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, bradepandekager med fugtigt fyld eller muffins.

Især fjerkræ får sprødt skind med denne funktion.

Funktionen Crisp function kan anvendes i følgende opvarmningsformer:

- Varmluft Plus 
- Overundervarme 
- 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.

## 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.

## Værd at vide og vigtige informationer

---

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

### Fordele ved tilberedning med damp

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

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

### Tilberedningsservice

#### Fade

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

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

#### Eget service

Der kan anvendes eget service. Bemærk i den forbindelse:

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

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

### Ribbe

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

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

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



### Dybfrostvarer

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

### Temperatur

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

### Tilberedningstid

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

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

Tilberedningstiden afhænger ikke af mængden af madvarer. Tilberedningstiden er nøjagtig den samme for 1 kg og 500 g kartofler.

### Tilberedning med væsker

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

### Egne opskrifter - Dampprogram

Madvarer og retter, der tilberedes i gryde, kan også tilberedes i dampovnen med ovnfunktion. Tilberedningstiderne kan overføres til dampovnen med ovnfunktion. Vær opmærksom på, at maden ikke brunes i dampprogrammet.

### Bradepande og kombirist

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

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


### Udtræksstop

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

# Dampprogram


---

## ECO-dampprogram

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

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

Retter kan om nødvendigt videretilberedes.

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

## Indstilling

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                     |
| Grønkål, snittet  | 23–26                   |
| Kartofler, kogefaste, skrællede<br>hele<br>halverede<br>i kvarter         | 27–29<br>21–22<br>16–18 |
| Kartofler, overvejende faste, skrællede<br>hele<br>halverede<br>i kvarter | 25–27<br>19–21<br>17–18 |
| Kartofler, melede, skrællede<br>hele<br>halverede<br>i kvarter            | 26–28<br>19–20<br>15–16 |
| Kålrabi, skåret i stave   | 6–7                     |
| Græskar, i tern   | 2–4                     |
| Majskolber  | 30–35                   |
| Bladbede, snittet   | 2–3                     |
| Peberfrugt, i tern eller i strimler                                       | 2                       |

## Dampprogram

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

🕒 Tilberedningstid

# Dampprogram

---

## Fisk

### Ferske varer

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

### Dybfrostvarer

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

### Forberedelse

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

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

### Fade

Smør fade med huller.

### Ribbe

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

## Temperatur

### 85-90 °C

Til skånsom tilberedning af sarte fisketyper, fx søtunge.

### 100 °C

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

Til tilberedning af fisk i sauce eller sky.

## Tilberedningstid

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

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

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

## Tips

- Fiskens egensmag forstærkes, hvis der anvendes krydderier og urter, fx dild.
- Tilbered større fisk i svømmeposition. For at holde fisken fast kan der anbringes en lille kop eller lignende omvendt i fadet. Anbring fisken med den åbne side herpå.
- Fiskeresterne (fx ben, finner og fiskehoved) kan sammen med suppeurter og koldt vand laves til **fiskefond** i et fad. Tilbered ved 100 °C i 60 til 90 min. Jo længere tilberedningstid, desto kraftigere bliver fonden.
- Til tilberedning af **blå fisk** anbringes fisken i vand med eddike (forhold vand:eddike if. opskriften). Pas på ikke at ødelægge skindet på fisken. Karper, foreller, ål og laks egner sig til denne tilberedningsform.

## Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Fisk | ... |  
Dampprogram

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram  335

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 risen kommer i fadet. Herefter opmåles den nødvendige mængde væske (se skemaet) med bægeret, og det tilsættes risene.

Sørg for, at risen er jævnt fordelt i fadet.




## Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Ris | ... | eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

 :  forhold ris:væske,  tilberedningstid

# Dampprogram

---

## Kerner

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

Kerne kan tilberedes som hele eller knuste kerner.

## Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Kerner | ... |

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

🕒 Tilberedningstid

## Nudler/pasta

### Tørret pasta

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

Førlæng producentens angivne tid med ca. 1/3.

### Fersk/Frisk/Ikke-tilberedt

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

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

### Indstillinger

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

⌚ Tilberedningstid

# Dampprogram

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

🕒 Tilberedningstid



## Æg

Anvend fade med huller ved tilberedning af æg.

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

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

## Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Hønseæg | ... |

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

### Tilberedning af en menu

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

## Sous-vide

---

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

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

Tilberedningsresultatet er en smagsintensiv og ensartet tilberedt madvare.

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

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

Vakuumpak udelukkende madvarerne med en vakuummaskine.

### Vigtige anvisninger om anvendelse


For at opnå et optimalt tilberedningsresultat skal følgende anvisninger følges:

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

### Tips

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

### Anvendelse af opvarmningsformen Sous-vide

- Skyl madvaren med koldt vand, og tør den af.
- Læg madvaren i en vakuumpose, og tilsæt om ønsket krydderier eller væske.
- Vakuumpak madvaren med en vakuummaskine.
- Skub risten ind på 2. ribbe for at opnå et optimalt tilberedningsresultat.
- Læg den vakuumpakkede mad på risten (ved siden af hinanden, hvis der er flere poser).
- Vælg 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 |         |          |
| <b>Fisk</b>   |                  |      |         |          |
| Torskefilet, 2,5 cm tykkelse                              |                  | x    | 54      | 35       |
| Laksefilet, 2-3 cm tykkelse                               |                  | x    | 52      | 30       |
| Havtaskefilet   |                  | x    | 62      | 18       |
| Sandartfilet, 2 cm tykkelse                               |                  | x    | 55      | 30       |
| <b>Grøntsager</b>   |                  |      |         |          |
| Blomkålsbuketter, middel til store                        |                  | x    | 85      | 40       |
| Hokkaido-græskar, i både                                  |                  | x    | 85      | 15       |
| Kålrabi, i skiver   |                  | x    | 85      | 30       |
| Asparges, hvide, hele                                     | x                | x    | 85      | 22–27    |
| Søde kartofler, i skiver                                  |                  | x    | 85      | 18       |
| <b>Frugt</b>  |                  |      |         |          |
| Ananas, i skiver  | x                |      | 85      | 75       |
| Æbler, i skiver   | x                |      | 80      | 20       |
| Babybananer, hele   |                  |      | 62      | 10       |
| Ferskner, halveret  | x                |      | 62      | 25–30    |
| Rabarber, i stykker                                       |                  |      | 75      | 13       |
| Sveskeblommer, halveret                                   | x                |      | 70      | 10–12    |
| <b>Andet</b>  |                  |      |         |          |
| Bønner, hvide, opblødt i forholdet 1 : 2 (Bønner : Væske) |                  | x    | 90      | 240      |
| Rejer, uden skal og tarm                                  |                  | x    | 56      | 19–21    |
| Hønseæg, hele   |                  |      | 65–66   | 60       |
| Kammuslinger, åbne  |                  |      | 52      | 25       |
| Skalotteløg, helt   | x                | x    | 85      | 45–60    |

🌡️ Temperatur, 🕒 Tilberedningstid

## Sous-vide

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Tilberedningstid

\* Tilberedningsgrad

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

## Genopvarmning

Opvarm kun kålprodukter, fx kålrabi og blomkål, sammen med en sauce. Uden sauce kan disse ved genopvarmning udvikle en ubehagelig kulagtig bismag og få en grå-brunlig farve.

Madvarer med kort tilberedningstid og madvarer, hvis tilberedningsgrad ændres ved genopvarmning, fx fisk, er ikke 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]             |                          | 🕒 <sup>2</sup> [min.] |
|---|---------------------|--------------------------|-----------------------|
|   | Medium <sup>1</sup> | Gennemstegt <sup>1</sup> |                       |
| <b>Kød</b>  |                     |                          |                       |
| Lammeryg med ben  | 58                  | 62                       | 30                    |
| Oksemørbrad-steak, 4 cm tykkelse                          | 56                  | 61                       | 30                    |
| Oksesteak, 2,5 cm tykkelse                                | 56                  | –                        | 30                    |
| Svinemørbrad, hel   | 63                  | 67                       | 30                    |
| <b>Grøntsager</b>   |                     |                          |                       |
| Blomkålsbuketter, middel til store <sup>3</sup>           | 85                  |                          | 15                    |
| Kålrabi, i skiver <sup>3</sup>                            | 85                  |                          | 10                    |
| <b>Frugt</b>  |                     |                          |                       |
| Ananas, i skiver  | 85                  |                          | 10                    |
| <b>Andet</b>  |                     |                          |                       |
| Bønner, hvide, opblødt i forholdet 1 : 2 (Bønner : Væske) | 90                  |                          | 10                    |
| Skalotteløg, helt   | 85                  |                          | 10                    |

🌡️ Temperatur, 🕒 Tid


<sup>1</sup> Tilberedningsgrad

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

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

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

## Opvarmning

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

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

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

## Tilberedningsservice

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

## Tid

Indstil 10-12 min. for en portionsanretning. Flere tallerkner kræver længere tid. Ved flere opvarmninger lige efter hinanden reduceres tiden for den anden og de efterfølgende opvarmninger med ca. 5 minutter, da ovnrummet stadig er varmt.

## Fugtighed

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



## Tips

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

Madvarerne skal ikke dækkes til ved opvarmning.

## Indstillinger

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] |
|---|---------|--------|----------|
| <b>Grøntsager</b>   |         |        |          |
| Gulerødder<br>Blomkål<br>Kålrabi<br>Bønner  | 120     | 70     | 8–10     |
| <b>Tilbehør</b>   |         |        |          |
| Pasta<br>Ris<br>Kartofler, halveret på langs  | 120     | 70     | 8–10     |
| Kød-/melboller<br>Kartoffelmos  | 140     | 70     | 18–20    |
| <b>Kød og fjerkræ</b>   |         |        |          |
| Kød i skiver, 1,5 cm tykke<br>Rullesteg, skåret i skiver<br>Gullasch<br>Lammeragout<br>Königsberger kødboller<br>Kyllingeschnitzler<br>Kalkunschnitzler, skåret i skiver        | 140     | 70     | 11–13    |
| <b>Fisk</b>   |         |        |          |
| Fiskefilet<br>Fiskeroulade, halveret  | 140     | 70     | 10–12    |
| <b>Portionsanretninger</b>  |         |        |          |
| Spaghetti, tomatsauce<br>Flækesteg, kartofler, grøntsager<br>Fyldt peberfrugt (halveret), ris<br>Hønsfrikassé, ris<br>Grøntsagssuppe<br>Legeret suppe<br>Klar suppe<br>Gryderet | 120     | 70     | 10–12    |

🌡️ Temperatur, ∆∆ Fugtighed, 🕒 Tid

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

## Optøning

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



Smittefare på grund af kimdannelse.

Kim såsom salmonella kan udløse alvorlig madforgiftning.

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

Anvend ikke optøningsvæsken.

Videreførarbejd madvarerne straks efter hviletiden.

## Temperatur

Den optimale optøningstemperatur er 60 °C.

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

## Forberedelse/efterbehandling

Fjern i givet fald emballagen ved optøning.

**Undtagelser:** Lad brød og bagværk tø 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.] |
|---|--------|---------|----------|----------|
| <b>Mælkeprodukter</b>                         |        |         |          |          |
| Ost i skiver                                  | 125 g  | 60      | 15       | 10       |
| Kvark   | 250 g  | 60      | 20–25    | 10–15    |
| Fløde   | 250 g  | 60      | 20–25    | 10–15    |
| Blød ost                                      | 100 g  | 60      | 15       | 10–15    |
| <b>Frugt</b>                                  |        |         |          |          |
| Æblemos                                       | 250 g  | 60      | 20–25    | 10–15    |
| Æblestykker                                   | 250 g  | 60      | 20–25    | 10–15    |
| Abrikoser                                     | 500 g  | 60      | 25–28    | 15–20    |
| Jordbær                                       | 300 g  | 60      | 8–10     | 10–12    |
| Hindbær/stikkelsbær                           | 300 g  | 60      | 8        | 10–12    |
| Kirsebær                                      | 150 g  | 60      | 15       | 10–15    |
| Ferskner                                      | 500 g  | 60      | 25–28    | 15–20    |
| Blommer                                       | 250 g  | 60      | 20–25    | 10–15    |
| Stikkelsbær                                   | 250 g  | 60      | 20–22    | 10–15    |
| <b>Grøntsager</b>                             |        |         |          |          |
| Frosset i blok                                | 300 g  | 60      | 20–25    | 10–15    |
| <b>Fisk</b>                                   |        |         |          |          |
| Fiskefileter                                  | 400 g  | 60      | 15       | 10–15    |
| Foreller                                      | 500 g  | 60      | 15–18    | 10–15    |
| Hummer  | 300 g  | 60      | 25–30    | 10–15    |
| Krabber                                       | 300 g  | 60      | 4–6      | 5        |
| <b>Færdigretter</b>                           |        |         |          |          |
| Kød, grøntsager, tilbehør/<br>gryderet/supper | 480 g  | 60      | 20–25    | 10–15    |



# Specialanvendelser

| Madvare                         | Mængde      | 🔥 [°C] | 🕒 [min.] | ⌚ [min.] |
|---------------------------------|-------------|--------|----------|----------|
| <b>Kød</b>                      |             |        |          |          |
| Steg, i skiver                  | a 125-150 g | 60     | 8–10     | 15–20    |
| Hakket kød                      | 250 g       | 50     | 15–20    | 10–15    |
|                                 | 500 g       | 50     | 20–30    | 10–15    |
| Gullasch                        | 500 g       | 60     | 30–40    | 10–15    |
|                                 | 1000 g      | 60     | 50–60    | 10–15    |
| Lever                           | 250 g       | 60     | 20–25    | 10–15    |
| Hareryg                         | 500 g       | 50     | 30–40    | 10–15    |
| Rådyrryg                        | 1000 g      | 50     | 40–50    | 10–15    |
| Schnitzel/kotelet/medisterpølse | 800 g       | 60     | 25–35    | 15–20    |
| <b>Fjerkræ</b>                  |             |        |          |          |
| Kylling                         | 1000 g      | 60     | 40       | 15–20    |
| Kyllingelår                     | 150 g       | 60     | 20–25    | 10–15    |
| Kyllingeschnitzel               | 500 g       | 60     | 25–30    | 10–15    |
| Kalkunlår                       | 500 g       | 60     | 40–45    | 10–15    |
| <b>Bagværk</b>                  |             |        |          |          |
| Bagværk af butter-/gærdej       | –           | 60     | 10–12    | 10–15    |
| Kager/bagværk af rørt dej       | 400 g       | 60     | 15       | 10–15    |
| <b>Brød/boller</b>              |             |        |          |          |
| Boller                          | –           | 60     | 30       | 2        |
| Sigtebrød, i skiver             | 250 g       | 60     | 40       | 15       |
| Fuldkornsbrød, i skiver         | 250 g       | 60     | 65       | 15       |
| Hvedebrød, i skiver             | 150 g       | 60     | 30       | 20       |

🔥 Temperatur, 🕒 Optøningstid, ⌚ Hviletid

# 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 portionsanretning kan sammensættes og tilberedes på en tallerken.

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

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

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

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

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

## Tilberedningsservice

Anvend:

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

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

Plastbeholdere til færdigretter er ikke tilstrækkeligt varmefaste.

Fyld færdigretter over i egnet tilberedningsservice.

## Råd om opvarmning af portionsanretninger

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

## Sammensætning af en portionsanretning af forskellige komponenter

For at opnå et godt tilberedningsresultat skal de enkelte komponenter på portio-nsanretningen - såsom kød, tilbehør og grøntsager - sammensættes, så der kan vælges en fælles indstilling for brunin-gen. Denne indstilling skal være egnet eller så vidt muligt egnet til alle madva-rer. Vi anbefaler følgende fremgangsmå-de:

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

# Specialanvendelser

## Anvisninger om tilberedningsskemaerne

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

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

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

| Symbol | Betydning            |
|--------|----------------------|
| —      | uegnet               |
| □      | så vidt muligt egnet |
| ■      | velegnet             |

## Anvendelse af specialanvendelse Mix & Match

Madvarerne skal ikke tildækkes under tilberedningen.

- 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 bruningen.
- Bekræft med *OK*.
- Skub maden ind på 2 ribbe på risten.
- Bekræft med *OK*.

Tilberedningen kan startes straks eller tidsforskudt.

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

## Opvarmning af madvarer med specialanvendelsen „Opvarmning, sprød“

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

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

# Specialanvendelser

## Opvarmning af madvarer med specialanvendelsen „Tilberedning, sprød“

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

# Specialanvendelser

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

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

# Specialanvendelser

## Egnede madvarer til specialanvendelsen „Tilberedning, skånsom“

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



## Specialanvendelser

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

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

## Specialanvendelser

---

### 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 Tilberedn. af en menu opfordres der til at stille madvaren med den længste tilberedningstid ind i ovnen.

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

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

Denne proces gentages i givet fald for den tredje madvare.

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

## Henkogning

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

### Glas

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

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

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

### Frugt

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

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

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

### Grøntsager

Vask, rens og skær grøntsagerne i mindre stykker.

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

## Kapacitet

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

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

## Kød og pølser

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

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

## Tips


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

## Henkogning af madvarer

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

## Indstillinger

Specialprogrammer  | Henkogning eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram 

Temperatur: se skemaet

Henkogningstid: Se skemaet

## Specialanvendelser

De angivne tider i skemaet er vejledende.

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Henkogningstid

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

## Kager henkoges

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

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




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

Glassene skal kunne lukkes med gummiring, glaslåg og bøjle.



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

- Smør glassene med smør til ca. 1 cm under kanten.
- Drys glassene med rasp.
- Fyld glassene  $\frac{1}{2}$  eller  $\frac{2}{3}$  med dej (afhængig af opskriften). Sørg for, at glaskanten er ren.
- Skub risten ind på 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, glaslås og bøjle. Kagen må ikke afkøles. Hvis dejen er løbet ud over kanten, kan den trykkes ned i glasset med glaslåget.

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


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

🌡️ Temperatur, ΔΔ Fugtighed, 🕒 Henkogningstid

 Over-undervarme,  Kombiprogram + Over-undervarme

# Specialanvendelser


## 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 skimmel dannelse undgås, og madvarerne ikke fordærves.

## Indstillinger

Specialprogrammer  | Tørring

Temperatur: Se skemaet

Tørretid: Se skemaet

eller

Opvarmningsformer  | Kombipro-



gram  | 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.

## Anvendelse af sabbatprogram og Yom-Tov

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

Følg anvisningerne i displayet for at følge sabbattens regler.

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

- Deaktiver advarslen om lukket køkkenlåge.
- Skub maden ind i ovnrummet.
- Vælg Specialprogrammer .
- Vælg Sabbatprogram.
- Vælg det ønskede specialprogram (Sabbatprogram eller Yom-Tov).

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

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

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


## Anvendelse af Sabbatprogram

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

- Indstil temperaturen.
- Vælg Start.

Sabbatprogram og den indstillede temperatur vises.

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


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

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

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

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

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

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

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

# Specialanvendelser

---


## Anvendelse af Yom-Tov

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

- Indstil temperaturen.
- Vælg Start.


Yom-Tov og den indstillede temperatur vises.

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

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

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

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

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

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



## Saftpresning

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

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

## Forberedelse

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

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

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

## Tips

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

## Saftkogning

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

## Indstillinger

Opvarmningsformer  | Damppro-gram 

Temperatur: 100 °C

Tid: 40-70 min.

# Specialanvendelser

---

## Blanchering

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

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

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

## Indstillinger

Specialprogrammer  | Blanchering  
eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Blancheringstid: 1 min.

## Desinficering af service

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

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

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

## Indstillinger

Specialprogrammer  | Desinficering af service

Tid: 1 min. til 10 timer  
eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram 


Temperatur: 100 °C


Tid: 15 min.

## Opvarmning af service

Ved forvarmning af servicet afkøles maden ikke så hurtigt.

Anvend temperaturbestandigt service.


- Skub risten ind på 2. ribbe, og anbring servicet, der skal opvarmes, på risten. Afhængig af servicets størrelse kan 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 med ovnfunktion 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



---

### Hævning af gærdej

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

### Indstillinger

Specialprogrammer  | Hævning af gærdej eller

Opvarmningsformer  | Kombiprogram  | Kombiprogr. + Varmluft Plus 

Temperatur: 30 °C


Fugtighed: 100 %

Tid: iht. angivelsen i opskriften

### Opvarmning af fugtige klude

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

### Indstillinger

Automatikprogrammer  | Specialprogrammer | Opvarmning af fugtige klude eller

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  | 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  Auto | 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  | Kombiprogram  | Kombiprogr. + Over-undervarme

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  Auto | Specialprogrammer | Smeltning af chokolade  
eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 65 °C

Tilberedningstid: 20 min.

## Specialanvendelser

---

### 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.

### 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.

## Fremstilling af marmelade

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

### Glas

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

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

### Forberedelse

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

Fjern stilke, kerner og sten.

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

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

## Fremstilling af marmelade

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

### Indstillinger

Opvarmningsformer  | Kombiprogram  | 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



## 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  Auto | 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.

# 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  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 Gourmetstegning. 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 skæreflader 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 Generelet. 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 menu-punkt. 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 tilberedning** eller **Forlænget bagning**.
- 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.

- 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


## 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 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.

# Bagning

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 æggehviteindhold såsom sukkerbrødsdej, marengs og makroner, da disse deje let klæber fast.
  - Butterdej
  - Dybfrostvarer på risten.
  - Dybfrostvarer såsom pommes frites, kroketter eller lignende på bradepanden



## Tips til bagning

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




## Anvisninger om opvarmningsformer

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

### Kombiprogram

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

Der kan vælges mellem forskellige opvarmningsformer:

- Kombiprogr. + Varmluft Plus 
- Kombiprogr. + Over-u.varme 
- 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.

# Bagning

---

## 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 Overundervarme, da varmen straks fordeles i ovnrummet.

## Overundervarme

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-vandbakkelser.

## ECO-varmluft

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

## Råd om stegning

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




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




## Anvisninger om opvarmningsformer

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

### Kombiprogram

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

Der kan vælges mellem forskellige opvarmningsformer:

- Kombiprogr. + Varmluft Plus 
- Kombiprogr. + Over-u.varme 
- 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 Miele's kokebog/opskriftshæfte Bagning - Stegning - Dampning.

# Stegning

---

## 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 Overundervarme, da varmen straks fordeles i ovnrummet.

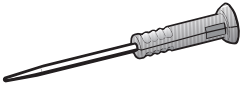
## Overundervarme

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 stegefondens bliver for mørk.

## Stegetermometer



Med stegetermometeret kan en stegeprocess overvåges helt nøjagtigt.

### Funktion

Stegetermometerets metalspids stikkes helt ind i kødet til grebet. Metalspidsen har en temperatursensor, som måler kernetemperaturen inde i kødet under tilberedningsprocessen.

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

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

Så snart retten sættes ind i ovnen med isat stegetermometer, overføres kernetemperaturværdierne til dampovens elektronik via radiosignaler mellem senderen i stegetermometerets greb og modtagerantennen.

Radiosignalet overføres kun korrekt, når døren er lukket. Hvis døren åbnes under tilberedningsprocessen, fx hvis stegen skal overhældes med vand, afbrydes radiosignalet.

Det fungerer først igen, når døren lukkes. Det varer et par sekunder, inden displayet igen viser den aktuelle kernetemperatur.









Temperatursensoren beskadiges ved temperaturer over 100 °C. Der er ikke risiko for beskadigelse, når den er stukket ind i kød, da der maksimalt kan indstilles en kernetemperatur på 99 °C.

Lad ikke stegetermometeret ligge i ovnrummet under en tilberedningsproces, hvis det ikke anvendes, men sæt det altid ind i opbevaringsrummet i døren.

### 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 
- Overundervarme 
- Kombiprogr. + Varmluft Plus 
- Kombiprogr. + Over-u.varme 
- Dampprogram 
- Intensiv bagning 
- Grill med ventilation 
- Kager, special 

# Stegning

## Vigtige anvisninger om anvendelse

For at opnå optimal funktion skal nedenstående anvisninger følges.

Stegetermometerets metalspids kan knække af.

Brug ikke stegetermometeret til at bære kødet med.

- Anvend ikke høje, smalle tilberedningsfade af metal, da disse kan svække radiosignalerne.
- Anvend ved trådløse stegetermometre ikke metalliske genstande oven over stegetermometeret såsom låg, stanniol eller rist og bradepande på ribberne ovenover. Der må gerne anvendes glaslåg.
- Anvend ikke samtidigt et yderligere gængs stegetermometer af metal.
- Sørg for, at stegetermometerets greb ikke ligger i væsken, oven på kødet eller på kanten af fadet.
- Kødet kan lægges i et fad eller på risten.
- Stegetermometerets metalspids stikkes helt ind i kødet ind til grebet, så temperatursensoren så vidt muligt når kernen. Grebet skal vende skråt opad og må ikke pege vandret i retning af ovnens hjørner eller døren.
- Ved fjerkræ skal metalspidsen stikkes ind på det tykkeste sted på brystet. Mærk derfor efter på brystområdet med tommel- og pegefingre 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 tilberedningsskemaet, 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.
- Stegetermometeret kan næsten kun stikkes vandret ind i meget flade madvarer som fx fisk. Tilbered derfor meget flade madvarer i fad af glas eller keramik, da siderne på metalfade forstyrrer radiosignalerne.

Hvis stegetermometeret ikke længere registreres under en tilberedning, vises en melding herom i displayet. Anbring stegetermometeret et andet sted i maden.

## Anvendelse af stegetermometer

- Tag stegetermometeret ud af opbevaringsrummet bag betjeningspanelet.
- Stik stegetermometerets metalspids helt ind i maden til grebet.

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

Grebet skal vende skråt opad.

- Skub maden ind i ovnrummet.
- Luk døren.
- Vælg opvarmningsform eller automatikprogram.
- Indstil om nødvendigt temperaturen og kernetemperaturen.

I automatikprogrammer er kernetemperaturværdierne fast indkodet. Følg vejledningen i displayet.

Tilberedningsprocessen afsluttes, så snart kernetemperaturen er nået.



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

Grebet på stegetermometeret kan blive varmt. Man kan brænde sig på grebet.

Anvend grydelapper, når stegetermometeret trækkes ud.

**Tip:** Hvis maden endnu ikke er tilberedt tilstrækkeligt, efter at kernetemperaturen er nået, stikkes stegetermometeret ind et andet sted, eller kernetemperaturen forhøjes, hvorefter processen gentages.

## 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.

# Stegning


---

## Skema med kernetemperaturer

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

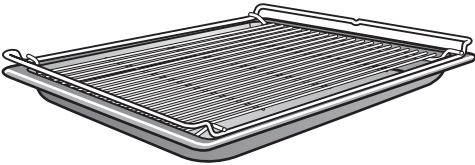
 Kernetemperatur



 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 majskeleber.

### 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.

### Anvisninger om rengøring og vedligeholdelse

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

 Fare for at komme til skade på grund af elektrisk stød. Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning. Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af dampovnen.

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis der anvendes uegnede rengøringsmidler. Især bliver fronten på dampovnen med ovnfunktion beskadiget af ovnrens og afkalkningsmiddel. Alle overflader kan få ridser. På glasflader kan ridser undertiden medføre brud. Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Der er risiko for, at kraftige tilsmudsninger kan beskadige dampovnen. Rengør ovnrummet, dørens indvendige side og dørtætningslisten, så snart den er afkølet. Hvis man venter for længe, besværliggøres rengøringen unødigt, og i værste fald kan den være umulig.

Anvend ikke industriopvaskemidler men udelukkende opvaskemidler til husholdningsbrug til rengøringen. Anvend ikke alifatisk kulbrinteholdige rengørings- eller opvaskemidler. Disse kan få pakningerne til at svulme op.

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

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

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

# Rengøring og vedligeholdelse

---

## Ueguede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- Soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- Kalkopløsende rengøringsmidler
- Rengøringsmidler med skurende virkning, fx skurepulver, flydende skuremiddel, pimpsten
- Rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- Opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- Glasrengøringsmidler
- Rengøringsmidler til glaskeramiske kogeplader
- Hårde skuresvampe og -børster (fx grydesvampe eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel)
- Viskelæder
- Skarpe metalskrabere
- Stålluld
- Hårde stålsvampe
- Punktvis rengøring med mekaniske rengøringsmidler
- Ovnrens og ovnspray

## Rengøring af fronten

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

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

## PerfectClean

Overfladerne på bradepanden, kombirsten og FlexiClip-udtræk HFC 71 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.

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 kogeladler
- Rengøringsmiddel til glaskeramik og stål
- Ståluuld
- Skuresvampe, såsom grydesvampe eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel,
- Ovnspray
- Punktvis rengøring med mekaniske rengøringsmidler

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

# Rengøring og vedligeholdelse

## Ovnrum

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

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

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

### Rengøring efter en tilberedning med damp

#### ■ Fjern:

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

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


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

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

### Rengøring efter en stege-, grill- eller bageproces

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

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

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

## Rengøring af bundsien

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

## Tætningslisten i døren rengøres

Tætningslisten kan blive porøs og revne på grund af fedtresten.

Rengør dørtætningen efter en stege-, grill- eller bageproces

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

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

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

## Rengøring af vandbeholder og kondensvandbeholder

Vandbeholder og kondensvandbeholder er egnet til opvask i opvaskemaskinerne.

- 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 og stegetermometer

Fadene og stegetermometeret kan rengøres i opvaskemaskine.

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




## Rengøring af ribber

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

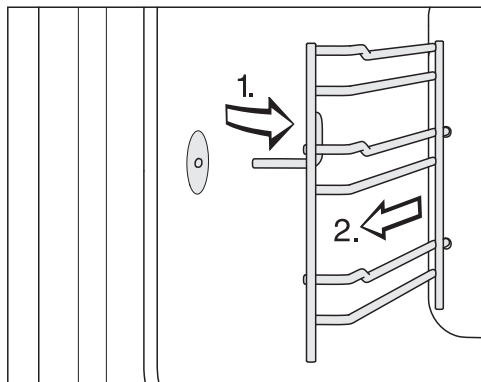
Hvis FlexiClip-udtrækkene ønskes afmonteret separat: Følg vejledningen i afsnittet Oversigt - FlexiClip-udtræk monteres og afmonteres.

Overfladerne på FlexiClip-udtræk HFC 71 er belagt med PerfectClean. Se rådene om rengøring i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - PerfectClean.

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

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

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



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

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

**Montering** foretages i omvendt rækkefølge.

- Monter forsigtigt ribberne igen.

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

## Rengøring og vedligeholdelse

### Overvarme-/grillvarmelegeme klappes ned

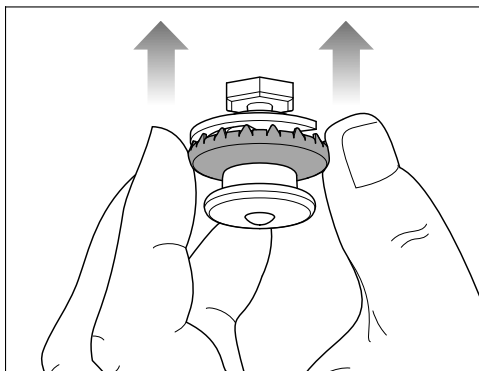
Hvis loftet i ovnrummet er kraftigt snavset, kan grillvarmelegemet klappes ca. 5 cm ned ved rengøring.

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

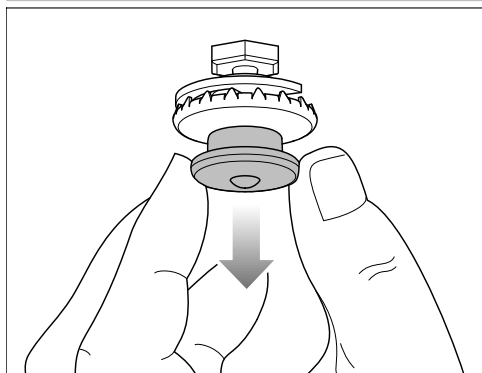
Lad varmelegemerne, ovnrummet, ribberne og tilbehøret afkøle, inden det rengøres manuelt.

Overvarme-/grillvarmelegemet kan blive beskadiget.

Træk aldrig overvarme-/grillvarmelegemet nedad med magt.



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



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

## Vedligeholdelse

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

### Iblødsætning

Fastsiddende snavs kan oplødes med dette vedligeholdelsesprogram.

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

Vi anbefaler, at der anvendes Miele afkalkningstabs (se Ekstratilbehør) til afkalkningen. De er udviklet specielt til Miele's produkter for at optimere afkalkningsprocessen. Andre afkalkningsmidler, der ud over citronsyre også indeholder andre syrer og/eller ikke er fri for andre uønskede indholdsstoffer som fx klorid, kan medføre beskadigelser på produktet. Desuden kan den ønskede virkning ikke garanteres, hvis afkalkningsmiddelkoncentrationen ikke overholdes.

Hvis afkalkningsopløsningen kommer på metal, kan der opstå pletter. Tør straks afkalkningsopløsningen af.

Dampovnen skal afkalkes efter en bestemt driftstid. Når tidspunktet for afkalkning er nået, vises antallet af resterende tilberedningsforløb i displayet. Der tælles kun dampforløb med damp. Efter den sidste resterende tilberedning med damp spærres dampovnen.

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


Afkalkningsprocessen varer ca. 41 minutter.

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


# Rengøring og vedligeholdelse

---

## Afkalkningsproces afvikles

- Tag alt tilbehør ud af ovnrummet.
- 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 med ovnfunktion, før afkalkningsprocessen er afsluttet, da afkalkningen ellers skal startes på ny.

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

- Følg anvisningerne i displayet.

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

## Afkalkningsprocessen afsluttes

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

### HydroClean


Ovnrummet kan rengøres med vedligeholdelsesprogrammet HydroClean.

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

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

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

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

 Fare for at komme til skade på grund rengøringsmiddel. HydroCleaner forårsager hud- og alvorlig øjenirritation. Undgå kontakt med hud og øjne. I tilfælde af kontakt, skyl straks med rigeligt vand og søg læge, hvis øjenirritation fortsætter. Opbevar HydroCleaner utilgængeligt for børn.

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

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

Du kan vælge mellem 3 rengøringstrin med forskellig varighed:

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

Varer ca. 1:57

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

Varer ca. 3:17

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

Varer ca. 4:17

# Rengøring og vedligeholdelse

## Afvikling af et rengøringsforløb

HydroClean afvikles i flere faser:

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

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


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

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

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

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

## Rengøringsprocessen forberedes og startes

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

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

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

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

Anvend **udelukkende frisk, koldt drikkevand**.

- Skyl vandbeholderen, og fyld den til "max."-markeringen.
- Skub vandbeholderen ind i rummet, og bekræft med *OK*.
- Tøm kondensvandbeholderen.
- Skub kondensbeholderen ind i rummet, og bekræft med *OK*.

Rengøringsprocessen starter.

Resttiden vises i displayet.

Nogle sekunder efter start låses døren automatisk.

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

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

- Følg anvisningerne i displayet.

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

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

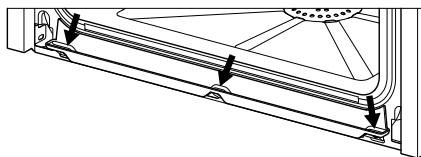
⚠ Skader som følge af udtrængende vand.

Udtrængende vand kan beskadige indbygningsskabet og gulvet.

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

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

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



Hvis det er tilfældet, skal Miele Service kontaktes.

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


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

# Rengøring og vedligeholdelse

---

## Rengøringsprocessen afsluttes

- Vælg Luk.
- Sluk dampovnen med ovnfunktion.

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

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

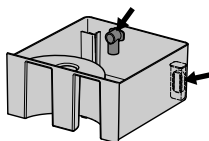
Lad først varmelegemer, ovnrum og tilbehør afkøle, inden evt. rester og kalkaflejringer fjernes.

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

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

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

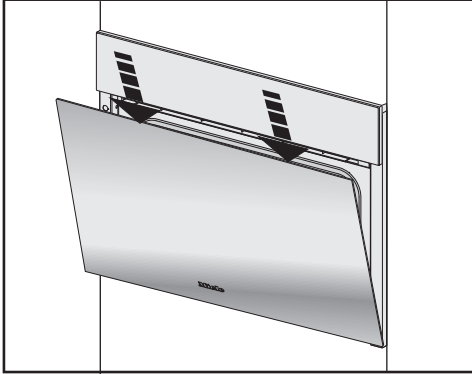
Vi anbefaler at rengøre kondensbeholderen i hånden eller i opvaskemaskinen inden næste tilberedning (se afsnittet Rengøring af vandbeholder og kondensvandbeholder). Kontroller derefter, om afløbsstudsene sidder korrekt, og om svømmeren kan bevæge sig.





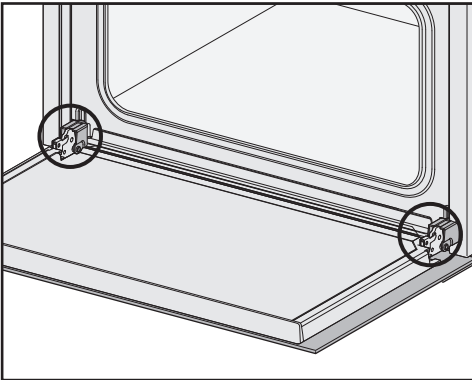
## Døren tages af

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

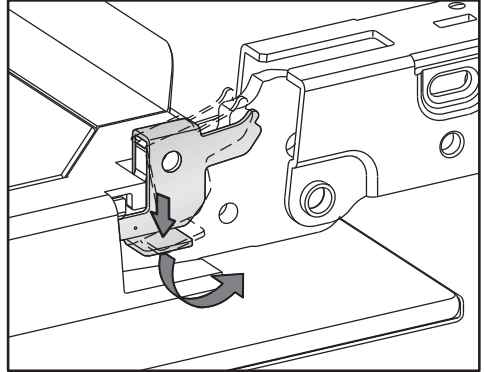


- Tryk døren en gang nedad med begge hænder på øverste dørkant.

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



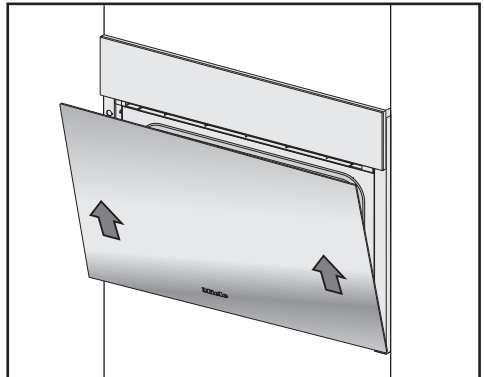
- Åbn døren helt.



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

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

- Luk døren helt.

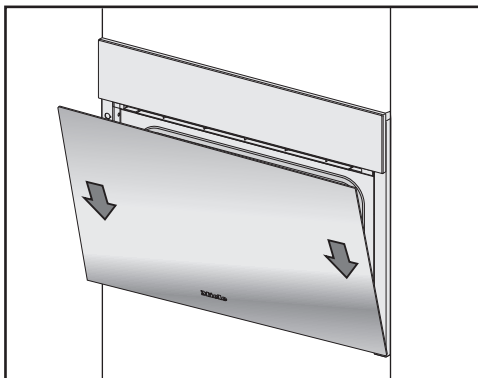


- Tag fat i siderne, og løft døren skråt op af holderne med begge hænder. Sørg for, at døren ikke sidder skævt, når den tages af.
- Læg døren på den forberedte fralægningsflade.

# Rengøring og vedligeholdelse

---

## Døren sættes i

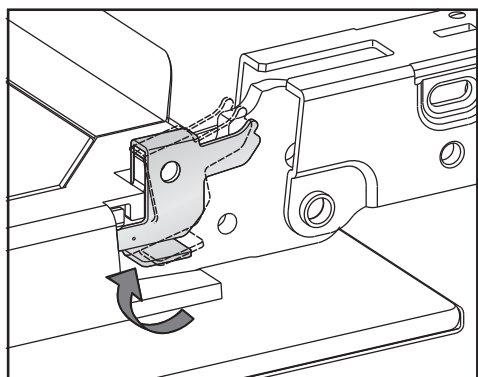


- Tag fat i siderne af døren, og sæt den på holderne i dørhængslerne. Sørg for, at den ikke sidder skævt, når den tages af.

- Åbn døren helt.

Hvis spærrebøjlerne ikke er låst, kan døren løsne sig fra holderne og blive beskadiget.

Sørg for at låse spærrebøjlerne igen.



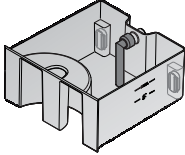
- Lås låsebøjlerne igen ved at dreje dem til vandret position, indtil de går i hak.

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

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

## Meldinger i displayet

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


## Småfejl udbedres

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

## Uventet reaktion

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

## Småfejl udbedres

| Fejl  | Årsag og udbedring   |
|---|--|
| <b>Sensortasterne eller bevægelsessensoren reagerer ikke.</b> | Indstillingen Display   QuickTouch   Frakoblet er valgt. Herved reagerer sensortasterne og bevægelsessensoren ikke, når dampovnen med ovnfunktion er slukket.<br>■ Sensortasterne og bevægelsessensoren reagerer, så snart dampovnen med ovnfunktion tændes. Hvis sensortasterne og bevægelsessensoren altid skal reagere, når dampovnen med ovnfunktion er slukket, skal indstillingen Display   QuickTouch   Tilkoblet vælges. |
|   | Indstillingerne for bevægelsessensoren er frakoblet.<br>■ Indstillingerne for bevægelsessensoren ændres via Indstillinger   Bevægelsessensor.  |
|   | Bevægelsessensoren er defekt.<br>■ Kontakt Miele Service.  |
|   | Der er ikke sluttet strøm til dampovnen med ovnfunktion.<br>■ Kontroller, om stikket på dampovnen med ovnfunktion er sat i stikkontakten.<br>■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en elfagmand eller Miele Service.  |
|   | Hvis displayet heller ikke reagerer, er der et problem i styringen.<br>■ Tryk på tænd/sluk-tasten  , til displayet slukker, og dampovnen med ovnfunktion startes igen.  |

## Lyde


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

## Ikke-tilfredsstillende resultat

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

# Småfejl udbedres

## Generelle problemer eller tekniske fejl

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

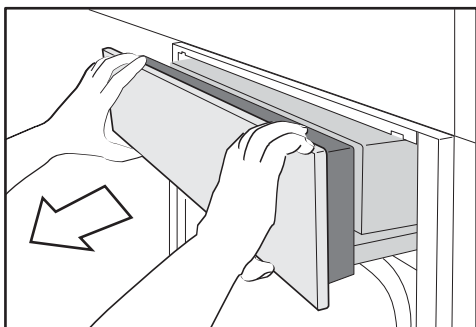


| Fejl   | Årsag og udbedring  |
|--|---|
| <b>Der blev påfyldt Hydro-Cleaner (rengøringsmiddel) i vandbeholderen.</b> | <p>Anvisningerne i displayet blev ikke fulgt.<br/>For at opnå et optimalt rengøringsresultat er de enkelte trin i rengøringsprocessen afstemt efter hinanden. Følg altid anvisningerne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

## Småfejl udbedres

### Åbn betjeningspanelet manuelt.

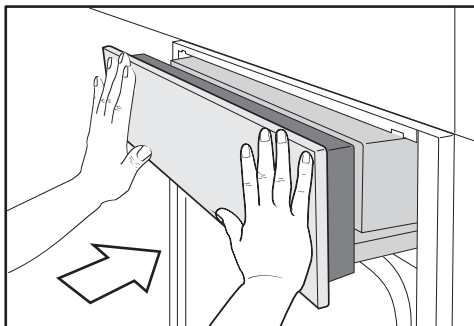
- Åbn forsigtigt døren.



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

### Betjeningspanelet lukkes manuelt.

- Tag fat på betjeningspanelets øverste og nederste kant.
- Tryk forsigtigt betjeningspanelet nedad.



- Skub betjeningspanelet ind.

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

Disse produkter kan bestilles på vores hjemmeside.

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

### Tilberedningsservice

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

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

### Øvrigt

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

### Rengørings- og plejemidler

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

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

### Kontakt i tilfælde af fejl

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

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

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.

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

### Miele Service

- Service inden for kort tid
- Lokale Miele-serviceteknikere i landsdækkende servicenet
- Teknikerne er specialuddannede i Miele's produkter
- Centralt dirigerede servicevogne
- Stor reservedelsbeholdning i servicevognen
- Originale Miele-reservedele
- 24 måneders garanti på alle fabriksnye Miele-produkter, -reservedele og reparationer
- Garanteret levering af reservedele i mange år efter at produktet er taget ud af salgsprogrammet

### Reparationservice

Får du brug for reparationservice, klarer vi det hurtigt med egen serviceafdeling. Vi har over hele landet mere end 60 lokalt boende serviceteknikere og er derfor altid tæt på kunderne. Ventetiden på at få besøg af en servicetekniker er normalt kun ganske få dage, så dit produkt hurtigt er klar til brug igen. Dette kan vi gøre i kraft af vores store stab af serviceteknikere, som kører i centralt dirigerede servicevogne.

Teknikeren medbringer en stor mængde originale Miele-reservedele i sin servicevogn. Dette bevirker, at langt de fleste reparationer klares med det samme uden yderligere servicebesøg.

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

### Servicebestilling

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

### Mieleles garanti

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

### Mieleles garanti omfatter:

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

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

### Mieleles garanti indebærer:

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

### Miele's garanti omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbehandling, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer og elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end de af Miele autoriserede teknikere.
- Fejl eller skader opstået som følge af erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

### Uberettiget tilkaldelse af Miele Service:

Inden Miele Service tilkaldes, kontrolleres de fejlmuligheder, det er muligt selv at udbedre. Såfremt kravet om udbedring er uberettiget, eksempelvis hvis produktets svigt skyldes en defekt sikring eller et defekt afløb, påhviler det kunden selv at betale de omkostninger, der er forbundet med at have tilkaldt service.

### Transportskader:

Skulle produktet have fået en transport-skade under en transport, som køber selv har sørget for, rettes omgående henvendelse til den forhandler, hvor produktet er købt.

### Lov om køb:

Bestemmelserne vedrørende garanti er gældende fra ikrafttrædelse af Lov om køb år 2002. Garantien fratager ikke køber adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende over for den forhandler, hvor produktet er købt. Henvendelse til Miele A/S virker samtidig som reklamation over for forhandleren.

### Indberetning:

Ønskes fejlen ikke afhjulpnet omgående, skal eventuelle krav i henhold til Miele's garanti sammen med den fornødne dokumentation for købsdato være indsendt skriftligt inden garantiens udløb til Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371  
DK - 2600 Glostrup.

### Råd om sikkerhed ved indbygning

 Skader på grund af fejlagtig indbygning.

Dampovnen med ovnfunktion kan blive beskadiget ved fejlagtig indbygning.

Få kun dampovnen med ovnfunktion monteret af en uddannet fagmand.

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

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

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

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

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

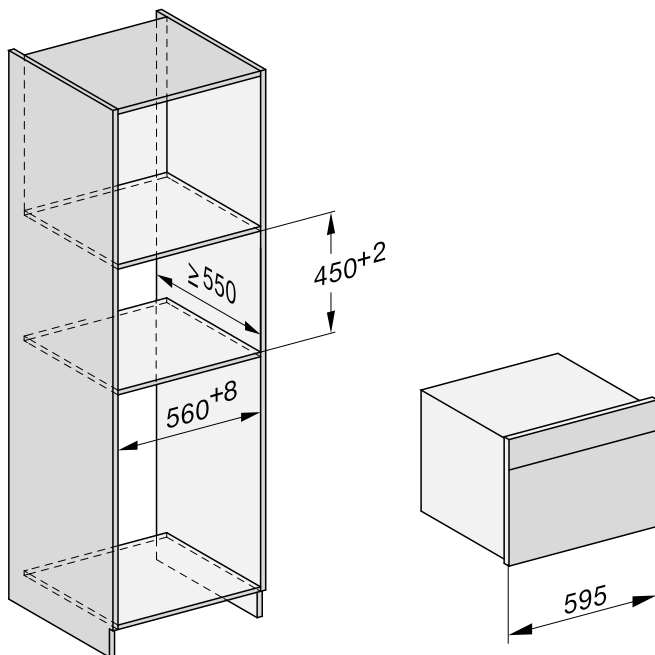
# Installation

## Indbygningsmål

Alle mål er angivet i mm.

## Indbygning i et højskab

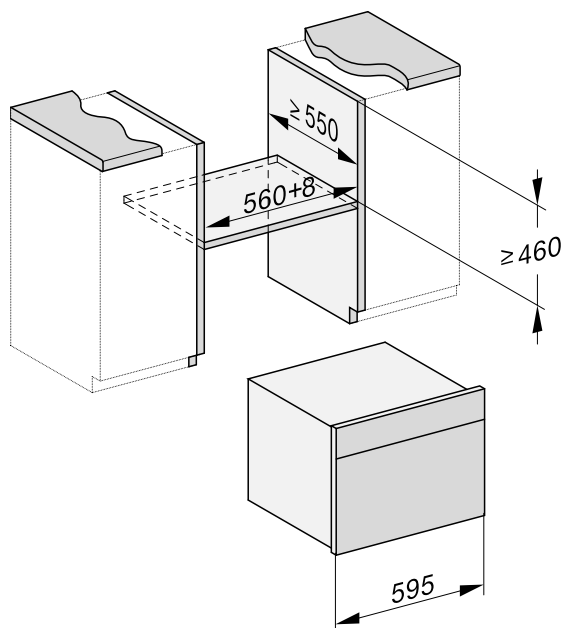
Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.





## Indbygning i et underskab

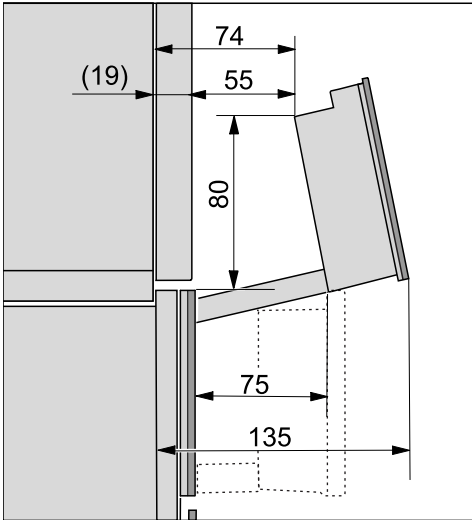
Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.





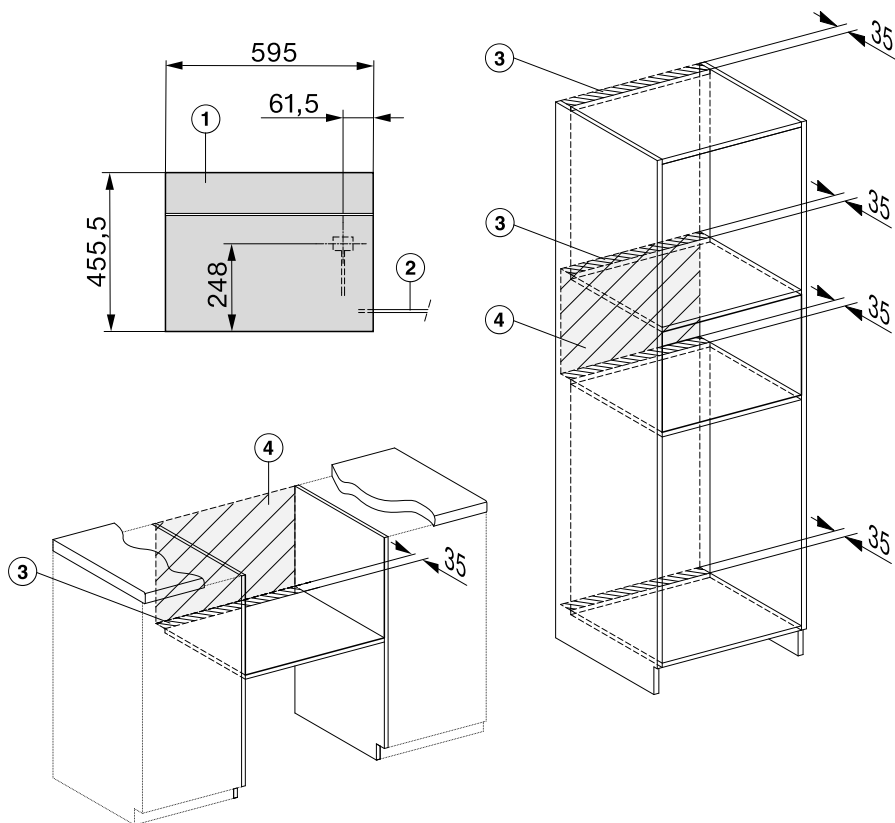
## Betjeningspanelets udsvingsområde

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



# Installation

## Tilslutning og ventilation



- ① Set forfra
- ② Nettilslutningsledning L = 2.000 mm
- ③ Ventilationsåbning min. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Ingen tilslutning i dette område
- ⑤ Ventilation

## Montering af dampovnen med ovnfunktion

- Tilslut nettilslutningsledningen på dampovnen med ovnfunktion.

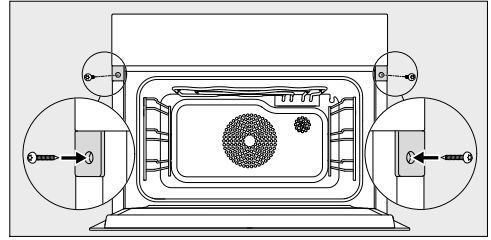
Skader på grund af fejlagtig transport. Døren kan blive beskadiget, hvis dampovnen med ovnfunktion løftes i dørgrebet.

Brug grebene i kabinettets sider, når den skal løftes.

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

Der må maks. være en afvigelse på 2°.

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




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

# Installation

## Eltilslutning

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


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

 Brandfare på grund af overophedning.

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

Af sikkerhedsgrunde må der ikke anvendes stikdåser eller forlængerledning.

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

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

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

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

I tvivlstilfælde bør man kontakte en uddannet el-fagmand.








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





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

**Skal ekstrabeskyttes jf. Stærkstrømsreglementet**

# Oplysninger til testinstitutter

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

| Testretter     | Fade       | Mængde [g] |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> |  |  [°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  | – <sup>2</sup>   |

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




 Dampprogram,  Eco-dampprogram




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

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

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



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

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
















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






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





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

# Oplysninger til testinstitutter

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

| Testretter   | Tilbehør                      |  <sup>3</sup> |  | <br>[°C] |  <sup>2</sup><br>[min.] |  | Forvarmning |
|--|-------------------------------|--|---|---|--|---|-------------|
| Småkager<br>(7.5.2)                                | 1 bageplade                   | 2  |  | 140   | 34–36 (35)   | nej   | nej         |
|  | 2 bageplader                  | 1  |  | 140   | 39–41 (40)   | nej   | nej         |
|  |                               | 3 <sup>1</sup>   |   |   | 36–38 (37)   |   |             |
| 1 bageplade  | 2                             |               | 140   | 29–31 (29)  | ja   | ja  |             |
| Små kager<br>(7.5.3)                               | 1 bageplade                   | 2  |  | 150   | 34–37 (34)   | ja  | nej         |
|  | 2 bageplader                  | 1, 2   |  | 140   | 43–46 (44)   | ja  | nej         |
| Sukkerbrødsbund med vand<br>(7.6.1)                | 1 springform 26 cm (på rist)  | 2  |  | 160   | 30   | ja  | ja          |
| Æbletærte<br>(7.6.2)                               | 1 springform 20 cm (på rist)  | 2  |  | 160   | 95–105 (100)   | nej   | nej         |
|  | 2 springforme 20 cm (på rist) | 2  |  | 160   | 85–95 (85)   | ja  | ja          |
| Toast (industrielt fremstillet hvedebrød)<br>(9.2) | Rist                          | 2  |  | Trin 3  | 4,5  | nej   | 5,5 [min.]  |
| Burger<br>(9.3)                                    | Rist                          | 3  |  | Trin 3  | 1. side 10<br>2. side 6  | nej   | 10 min.     |
|  | Bradepande                    | 2  |   |   |  |   |             |

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

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

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

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




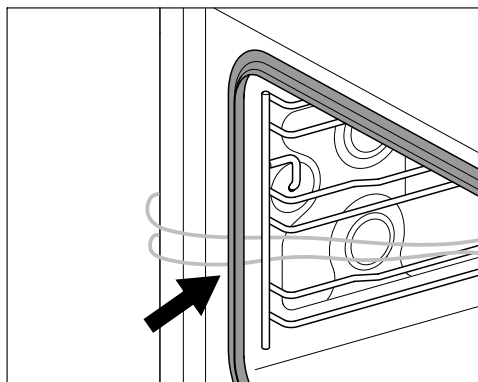
### Energieffektivitetsklasse iht. EN 60350-1

Energieffektivitetsklassen fastlægges iht. EN 60350-1.

Energieffektivitetsklasse: A+

Overhold følgende anvisninger ved gennemførelse af målingen:

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



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

# Oplysninger til testinstitutter

---

## Datablad til husholdningsovne

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

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>MIELE</b>   |                 |
| <b>Modelidentifikation</b>   | DGC 7840 HC Pro |
| Energieffektivitetsindeks/ovnrum ( $EEI_{ovnrum}$ )                        | 81,6            |
| Energieffektivitetsklasse/ovnrum   |                 |
| A+++ (bedste klasse) til D (dårligste klasse)                              | A+              |
| Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i traditionel tilstand         | 0,99 kWh        |
| Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i varmluftskonvektionstilstand | 0,61 kWh        |
| Antal ovnrum   | 1               |
| Varmekilder for hvert ovnrum   | electric        |
| Volumen i ovnrummet  | 47 l            |
| Husholdningsovnens masse   | 40,2 kg         |

|   |                     |
|---|---------------------|
| Energiforbrug i slukket tilstand, visning af klokkeslæt frakoblet | maks. 0,3 W         |
| Energiforbrug i slukket tilstand, visning af klokkeslæt tilkoblet | maks. 0,8 W         |
| Energiforbrug i netværksforbundet standbytilstand                 | maks. 2,0 W         |
| Tid indtil automatisk skift til slukket tilstand                  | 20 min.             |
| Tid indtil automatisk skift til netværksforbundet standbytilstand | 20 min.             |
| Wi-fi-modulets frekvensbånd                                       | 2,4000 – 2,4835 GHz |
| Maks. sendeeffekt for wi-fi-modulet                               | maks. 100 mW        |
| Stegetermometerets frekvensbånd                                   | 433,2 – 434,6 MHz   |
| Stegetermometerets sendeeffekt                                    | maks. 10 mW         |

### Konformitetserklæring

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

Den komplette tekst til EU-konformitetserklæringen er tilgængelig her:

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

### Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet

Til betjening og styring af kommunikationsmodulet anvender Miele egen eller tredjeparts software, der ikke falder under en såkaldt open source-licensbetingelse. Softwaren/softwarekomponenterne er ophavsretsligt beskyttet. Miele's og tredjeparts ophavsrettigheder skal respekteres.

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

## Tekniske data

---

### 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.*





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

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

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

DGC 7840 HC Pro

da-DK

M.-Nr. 12 199 910 / 03