


Brugs- og monteringsanvisning

Dampovn



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

Indhold

Råd om sikkerhed og advarsler	6
Miljøbeskyttelse	14
Oversigt	15
Dampovn	15
Medfølgende tilbehør	16
Betjeningselementer	17
Tænd/sluk-tast	18
Display	18
Sensortaster	18
Symboler	20
Betjeningsmåde	21
Valg af menupunkt	21
Indstilling ændres i en valgliste	21
Indstilling ændres med bjælker	21
Opvarmningsform eller funktion vælges	22
Indkodning af tal	22
Bogstaver indkodes	22
MobileStart aktiveres	23
Funktionsbeskrivelse	24
Vandbeholder	24
Opsamlingsbakke	24
Temperatur	24
Tilberedningstid	24
Lyde	24
Opvarmningsfase	25
Tilberedningsfase	25
Dampproduktion	25
Ovnlys	25
Første ibrugtagning	26
Miele@home	26
Grundindstillinger	27
Første rengøring af dampovnen	28
Kogetemperatur tilpasses	29
Indstillinger	30
Oversigt over indstillinger	30
Menuen Indstillinger kaldes frem	32
Sprog 	32
Klokkeslæt	32

Dato	33
Lys	33
Display	34
Lydstyrke	34
Enheder	35
Varmholdning	35
Dampproduktion	36
Temperaturforslag	36
Vandhårdhed	37
Sikkerhed	38
Miele@home	39
Fjernstyring	40
MobileStart aktiveres	40
RemoteUpdate	40
Softwareversion	41
Forhandler	41
Standardindstillinger	41
Minutur	42
Hoved- og undermenuer	43
Betjening	44
Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces	45
Temperatur ændres	45
Tilberedningstider indstilles	46
Indstillede tilberedningstider ændres	47
Indstillede tilberedningstider slettes	47
Tilberedningsprocessen afbrydes	48
Tilberedningsprocessen afbrydes	49
Værd at vide og vigtige informationer	50
Fordele ved tilberedning med damp	50
Tilberedningsservice	50
Opsamlingsbakke	50
Ribbe	51
Dybfrostvarer	51
Temperatur	51
Tilberedningstid	51
Tilberedning med væsker	51
Egne opskrifter	51
Dampprogram	52
ECO-dampprogram	52

Indhold

Anvisninger om tilberedningsskemaerne	52
Grøntsager.....	53
Fisk	56
Kød	59
Ris	61
Kerner	62
Nudler/pasta.....	63
Knödel	64
Bælgfrugter, tørrede	65
Æg	67
Frugt	68
Pølser.....	68
Krebsdyr.....	69
Muslinger.....	70
Tilberedning af en menu - manuelt	71
Sous-vide	73
Flere anvendelser	81
Opvarmning.....	81
Optøning.....	84
Blanchering	87
Tilberedning af en menu – automatisk	87
Henkogning	88
Desinficering af service	91
Hævning af gærdej.....	91
Opvarmning af fugtige klude	92
Smeltning af husblas.....	92
Smeltning af honning	93
Smeltning af chokolade.....	93
Fremstilling af yoghurt	94
Smeltning af spæk	95
Dampning af løg	95
Saftpresning	96
Flåning	97
Konservering af æbler	97
Tilberedning af æggestand	97
Driftstimer	97
Automatikprogrammer.....	98
Kategorier.....	98
Anvendelse af automatikprogrammer	98
Anvisninger om anvendelse	98

Egne programmer	100
Oplysninger til testinstitutter	103
Rengøring og vedligeholdelse	104
Uegnede rengøringsmidler	105
Rengøring af fronten	105
Ovnrummet rengøres	106
Vandbeholderen rengøres	107
Rengøring af tilbehør	107
Rengøring af ribber	107
Afkalkning af dampovnen	108
Småfejl udbedres	110
Meldinger i displayet	110
Uventet reaktion	111
Lyde	112
Generelle problemer eller tekniske fejl	113
Ekstra tilbehør	114
Service / Garanti	115
Kontakt i tilfælde af fejl	115
Miele Service	116
Installation	119
Råd om sikkerhed ved indbygning	119
Indbygningsmål	120
Indbygning i et højskab	120
Indbygning i et underskab	121
Set fra siden	122
Tilslutning og ventilation	123
Montering af dampovnen	124
Eltilslutning	125
Konformitetserklæring	126
Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet	127

Råd om sikkerhed og advarsler

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

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

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

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

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

Retningslinjer vedrørende brugen

- ▶ Denne dampovn er beregnet til anvendelse i private husholdninger eller på husholdningslignende opstillingssteder.
- ▶ Dampovnen er ikke beregnet til udendørs brug.
- ▶ Anvend kun dampovnen i almindelig husholdning til tilberedning med damp og optøning og opvarmning af madvarer. Enhver anden anvendelse tillades ikke.
- ▶ Personer, som på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene dampovnen sikkert, må ikke anvende den uden opsyn. Disse personer må kun bruge dampovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- ▶ På grund af specielle krav (fx mht. temperatur, fugtighed, kemisk holdbarhed, slidstyrke og vibration) er denne dampovn udstyret med en speciel pære, som kun må anvendes til det påtænkte formål. Den er ikke egnet til oplysning af rum. Udskiftning bør kun foretages af Miele Service.
- ▶ Denne dampovn indeholder 2 lyskilder i energiklasse E.

Råd om sikkerhed og advarsler

Børn i huset

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

Teknisk sikkerhed

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

► En beskadiget dampovn kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor dampovnen for synlige skader, inden den monteres. Tag aldrig en beskadiget dampovn i brug!

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

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

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

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

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

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Anvend kun dampovnen i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.
- ▶ Denne dampovn må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe).
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af elektrisk stød. Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på dampovnen.
Åbn aldrig dampovnens kabinet.
- ▶ Reparation af dampovnen inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Miele's garanti.
- ▶ Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.
- ▶ Hvis stikket fjernes fra tilslutningsledningen, eller hvis der ikke er noget stik på ledningen, skal dampovnen tilsluttes til elnettet af en uddannet el-fagmand.
- ▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning (se afsnittet Eltilslutning).
- ▶ Dampovnen skal være afbrudt fuldstændigt fra elnettet under vedligeholdelse og reparation. Sørg for, at
 - sikringerne i installationen er slået fra, eller
 - skruesikringerne i installationen er skruet helt ud, eller
 - stikket er trukket ud (hvis der er et). Træk ikke i ledningen på en dampovn med netstik, men i stikket, når dampovnen skal afbrydes fra elnettet.

► Hvis dampovnen er indbygget bag en køkkenskabsfront (fx en dør), må denne aldrig lukkes, mens dampovnen er i brug. Bag den lukkede køkkenskabsfront kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed. Dette kan beskadige dampovnen, indbygningsskabet og gulvet. Luk først køkkenskabsfronten, når dampovnen er helt afkølet.

Den daglige brug

► Fare for at komme til skade på grund af varm damp og varme overflader. Dampovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på damp, ovnrum, ribber, tilbehør og mad.

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

► Fare for at komme til skade på varm mad.

Maden kan skvulpe over, når fadet skubbes ind eller tages ud. Man kan brænde sig på maden.

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

► Fare for at komme til skade på grund af varmt vand.

Når en tilberedningsproces er slut, er der stadig varmt vand i dampfremstilleren, som pumpes tilbage i vandbeholderen. Pas på, at vandbeholderen ikke tipper om, når den tages ud eller ved frastilling.

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

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

► Plastservice, som ikke er temperatur- og dampbestandigt, smelter ved høje temperaturer og kan beskadige dampovnen.

Anvend kun temperatur- (op til 100 °C) og dampbestandigt plastservice. Overhold angivelserne fra producenten af servicet.

► Madvarer, der opbevares i ovnrummet, kan tørre ind, og fugten fra maden kan medføre rustdannelse i dampovnen. Opbevar ikke mad i ovnrummet, og anvend ikke genstande, der kan ruste, til tilberedningen.

Råd om sikkerhed og advarsler

► 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 8 kg. Man må ikke stille eller sætte sig på den åbne ovndør eller stille tunge genstande på den. Sørg også for, at der ikke kommer noget i klemme mellem ovndøren og ovnrummet. Dampovnen kan blive beskadiget.

► Hvis der anvendes et elapparat, fx en håndmikser, i nærheden af dampovnen, skal man sørge for, at ledningen ikke kommer i klemme i dampovnens dør. Ledningsisoleringen kan blive beskadiget.

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 metalstrabere 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.

Bortskaffelse af emballagen

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

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

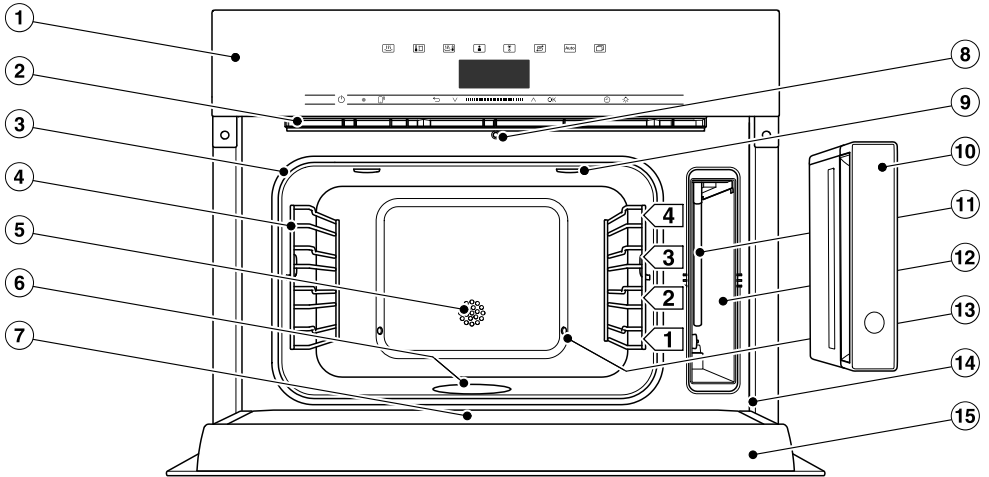
Bortskaffelse af det gamle produkt

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



Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er kundens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Du er lovmæssigt forpligtet til at fjerne brugte batterier og akkumulatører, der ikke er fast indkapslet i produktet, samt pærer, der kan fjernes uden at blive ødelagt. Aflever disse på et opsamlingssted/genbrugsstationen, hvor de kan indleveres uden omkostninger. Sørg for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det fjernes.

Dampovn



- ① Betjeningslementer
- ② Emudslip
- ③ Tætningsliste i døren
- ④ Ribber med 4 højder
- ⑤ Temperaturføler
- ⑥ Bundvarmelegeme
- ⑦ Opsamlingsrende
- ⑧ Automatisk døråbner til dampreduktion
- ⑨ LED-ovnrumsbelysning
- ⑩ Vandbeholder med aftagelig overløbsbeskyttelse
- ⑪ Indsugningsrør
- ⑫ Rum til vandbeholderen
- ⑬ Dampindgang
- ⑭ Frontramme med typeskilt
- ⑮ Dør

Oversigt

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

Typeskilt

Typeskiltet kan ses på frontrammen, når døren er åben.

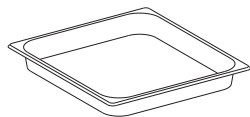
Her findes modelbetegnelse, fabriktionsnummer og tilslutningsdata (net-spænding/frekvens/maks. tilslutningsværdi).

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

Medfølgende tilbehør

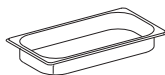
Yderligere tilbehør kan efterbestilles efter behov (se afsnittet Ekstra tilbehør).

DGG 1/1-40L



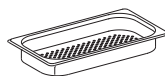
1 opsamlingsbakke
Til opsamling af væde
Opsamlingsbakken kan også anvendes som fad.
375 x 394 x 40 mm (BxDxH)

DGG 1/2-40L



1 fad uden huller
Kapacitet 2,2 l /
nytteindhold 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 1/2-40L



2 fade med huller
Kapacitet 2,2 l /
nytteindhold 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (BxDxH)

DMSR 1/1L



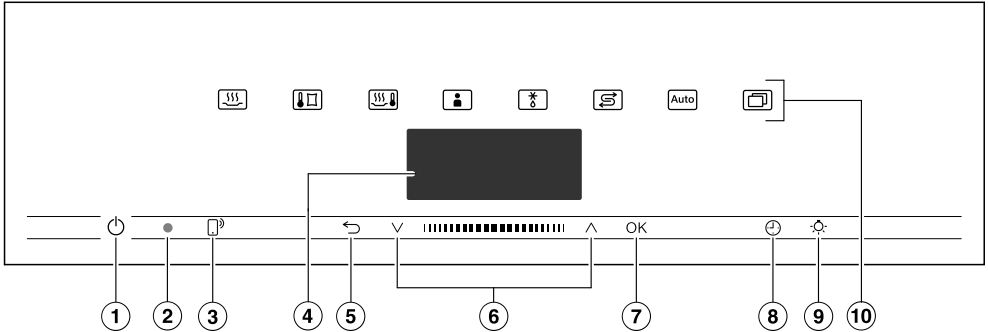
1 rist til anvendelse ved brug af eget service








Afkalkningstabs

Til afkalkning af dampovnen

Mieles kogebog Tilberedning i dampovn


De bedste opskrifter fra Mieles testkøkken



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

Betjeningslementer


Tænd/sluk-tast

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


Med denne tast tændes og slukkes dampovnen.

Display

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

Når dampovnen er tændt med tænd/sluk-tasten , vises hovedmenuen med opfordringen Vælg opvarmningsform.

Sensortaster






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

Hvis sensortasterne også skal reagere, når dampovnen er slukket, skal indstillingen Display | QuickTouch | Tilkoblet vælges.

Sensortaster over displayet

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





Sensortaster under displayet

Sensortast	Funktion
	<p>Hvis man ønsker at styre dampovnen via sin mobile enhed, og Miele@home-systemet er tilgængeligt, skal indstillingen Fjernstyring aktiveres ved tryk på denne sensortast. Herefter lyser denne sensortast orange, og funktionen MobileStart er tilgængelig.</p> <p>Så længe denne sensortast lyser, kan dampovnen styres via den mobile enhed (se afsnittet Indstillinger - Miele@home).</p>
	<p>Afhængig af i hvilken menu, man står, kommer man med denne sensortast til den overordnede menu eller tilbage til hovedmenuen.</p> <p>Hvis der samtidig afvikles en tilberedningsproces, kan man med denne sensortast ændre værdier og indstillinger, fx temperaturen eller tilberedningstiden for tilberedningsprocessen eller stoppe tilberedningsprocessen.</p>
	<p>I betjeningsområdet navigeres der med piletasterne eller i området mellem disse opad eller nedad i valglisterne. Ved blading kommer der lys i de mulige menupunkter et efter et. Der skal være lys i det menupunkt, der ønskes valgt.</p> <p>Værdier eller indstillinger, der er fremhævet, kan ændres med piletasterne eller området derimellem.</p>
OK	<p>Når funktioner er fremhævet i displayet, kan de kaldes frem med sensortasten OK. Herefter kan den valgte funktion ændres.</p> <p>Ændringerne gemmes ved bekræftelse med OK.</p> <p>Når der vises et informationsvindue i displayet, bekræftes dette med OK.</p>
	<p>Hvis der ikke afvikles en tilberedningsproces, kan der til enhver tid indstilles en minuturtid med denne sensortast (fx ved kogning af æg).</p> <p>Hvis der samtidigt afvikles en tilberedningsproces, kan der indstilles en minuturtid, en tilberedningstid og en start- eller sluttid for tilberedningsprocessen.</p>
	<p>Med denne sensortast kan ovenlyset til- og frakobles.</p> <p>Afhængigt af valgt indstilling slukker ovenlyset efter 15 sek. eller forbliver til- eller frakoblet.</p>

Betjeningselementer

Symboler

I displayet kan følgende symboler vises:

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

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

Så snart der vises en værdi, en indstilling eller en melding, der skal bekræftes, lyser sensortasten *OK* orange.

Valg af menupunkt

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

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

- Bekræft valget med *OK*.

Indstilling ændres i en valgliste

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

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

- Bekræft med *OK*.

Indstillingen gemmes. Man kommer tilbage til forrige menu.

Indstilling ændres med bjælker

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

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


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

- Bekræft valget med *OK*.

Indstillingen gemmes. Der vendes tilbage til den overordnede menu.

Betjeningsmåde

Opvarmningsform eller funktion vælges

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

- Tryk på sensortasten for den ønskede opvarmningsform eller funktion.

Sensortasten på betjeningspanelet lyser orange.

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

Skift til en anden opvarmningsform


Under en tilberedning kan der skiftes til en anden opvarmningsform.

Sensortasten for den aktuelle opvarmningsform lyser orange.

- Tryk på sensortasten for den nye opvarmningsform eller funktion.

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

Sensortasten for den ændrede opvarmningsform lyser orange.

Under Flere  scrolles der nedad i valglisterne, indtil det ønskede menupunkt vises.

Indkodning af tal

De tal, der kan ændres, er fremhævet.

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

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

- Bekræft med *OK*.

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

Bogstaver indkodes

Bogstaver indtastes via navigationsområdet. Vælg korte, præcise navne.

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


Det valgte tegn vises i øverste linje.


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

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


Navnet gemmes.

MobileStart aktiveres

- Vælg sensortasten  for at aktivere MobileStart.

Sensortasten  lyser. Dampovnen kan fjernbetjenes med Miele-appen.

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

MobileStart kan anvendes, så længe sensortasten  lyser.

Funktionsbeskrivelse

Vandbeholder

Den maksimale kapacitet er 1,5 l, den minimale kapacitet 0,5 l. Der er mærkninger 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.

Udtagning af vandbeholderen fungerer efter push-/pull-systemet: Tryk let på vandbeholderen for at tage den ud.

Når en tilberedningsproces er slut, er der stadig varmt restvand i dampfremstilleren, som pumpes tilbage i vandbeholderen. Tøm vandbeholderen efter hver tilberedning med damp.

Opsamlingsbakke

Skub opsamlingsbakken ind på 1. ribbe, hvis der tilberedes i fade med huller. Neddryppende væske kan opsamlers heri, og væsken kan nemt fjernes.

Efter behov kan opsamlingsbakken også anvendes som fad.

Temperatur

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

Tilberedningstid

Der kan indstilles en tilberedningstid mellem 1 minut (0:01) og 10 timer (10:00). Hvis tilberedningstiden er mere end 59 min., skal tiden angives i timer og minutter. Eksempel: Tilberedningstid 80 min. = 1:20.

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


Lyde

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

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

Opvarmningsfase

Mens dampovnen varmer op til den indstillede temperatur, vises Opvarmning og temperaturstigningen i displayet.

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

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

Dampreduktion

Hvis der er tilberedt ved en temperatur fra ca. 80 °C, åbner døren på dampovnen sig automatisk en smule på klem kort tid inden afslutning af tilberedningstiden, så dampen kan trænge ud af ovnrummet. Displayet viser Dampreduktion. Døren lukker automatisk igen.


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

Ovnlys

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

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

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

Når der trykkes på tasten  på panelet, tændes lyset i 15 sek.

Første ibrugtagning

Miele@home

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

For at anvende dette skal der bruges følgende:

- Et trådløst netværk
- Miele-app
- En brugerkonto hos Miele. Brugerkontoen kan oprettes via Miele-appen.

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

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

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

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

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

Tilgængelighed wi-fi-forbindelse

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

Tilgængelighed af Miele@home

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

Alle funktioner er ikke tilgængelige i alle lande.

Yderligere information kan findes på Miele's hjemmeside www.miele.dk.


Miele App

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



Grundindstillinger

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

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

Når dampovnen tilsluttes elnettet, tændes den automatisk.

Indstilling af sprog

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

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

Indstilling af land/region

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

Miele@home oprettes

Displayet viser Forbind "Miele@home".

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

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

Dato indstilles

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

Klokkeslæt indstilles

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

Første ibrugtagning

Vandhårdhed indstilles

Det lokale vandværk kan oplyse vandhårdheden i området.

Informationer om vandets hårdhedsgrad findes i afsnittet Indstillinger - Vandhårdhed.

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

Første ibrugtagning afsluttes

- Følg eventuelle yderligere anvisninger i displayet.

Ibrugtagningsproceduren er afsluttet.

Første rengøring af dampovnen

- Fjern eventuelle klistermærker og beskyttelsesfolier fra dampovnen og tilbehøret.

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

Vandbeholderen rengøres

- Tag vandbeholderen ud.
- Tag overløbsbeskyttelsen af.
- Skyl vandbeholderen i hånden.

Rengøring af tilbehør/ovnrum

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

Dampovnen 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 indstilles til vandets kogetemperatur, der varierer afhængig af opstillingsstedets højdebeliggenhed. Ved denne proces gennemskylles de vandførende dele ligeledes.

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

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

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







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

Kogetemperatur tilpasses efter flytning

Efter en flytning skal dampovnen tilpasses vandets ændrede kogetemperatur, hvis det nye opstillingssted afviger min. 300 meter i højdebeliggenhed fra det gamle. Gennemfør i den forbindelse en afkalkning (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Afkalkning af dampovnen).

Indstillinger

Oversigt over indstillinger

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



* Standardindstilling

Menupunkt	Mulige indstillinger
Miele@home	Aktiver Deaktiver Forbindelsesstatus Forbind igen Tilbage til standardindstilling Forbind
Fjernstyring	Tilkoblet* Frakoblet
RemoteUpdate	Tilkoblet* Frakoblet
Softwareversion	
Forhandler	Demoprogram Tilkoblet Frakoblet*
Standardindstillinger	Produktindstillinger Egne programmer Temperaturforslag

* Standardindstilling

Indstillinger

Menuen Indstillinger kaldes frem

I menuen Flere  | Indstillinger  kan dampovnen tilpasses dine personlige behov.

■ Vælg Flere .

■ Vælg Indstillinger .

■ Vælg den ønskede indstilling.




Indstillingerne kan kontrolleres eller ændres.

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

Sprog

Der kan vælges sprog og land/region.

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

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

Klokkeslæt

Visning

Vælg ønsket klokkeslætsvisning for den slukkede dampovn.

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

Tidsformat

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

Indstil

Timer og minutter indstilles.



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

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

Dato

Indstil datoen.

Lys



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

Indstillinger

Display

Lysstyrke

Displayets lysstyrke vises med en bjælke.

-  Maks. lysstyrke
-  Min. lysstyrke

QuickTouch

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

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

Lydstyrke

Signallyde

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

Melodier

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

Lydstyrken på denne melodi vises med en bjælke.

-  Maks. lydstyrke
-  Melodien er frakoblet

En tone

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

Tonens lydstyrke vises med en bjælke.

-  Maks. lydstyrke
-  Min. lydstyrke


Tastelyd

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

- ■■■■■■■■
Maks. lydstyrke

- □□□□□□□
Tastelyden er frakoblet

Velkomstmelodi

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

Enheder

Vægt

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

Temperatur

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

Varmholdning

Med funktionen Varmholdning kan maden holdes varm efter afslutning af tilberedningsprocessen. Maden holdes varm i maks. 15 min. ved en forindstillet temperatur. Varmholdningsfasen kan afbrydes ved åbning af døren eller tryk på sensortasterne.

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

Indstillinger

Dampproduktion

- Tilkoblet
Hvis der er blevet tilberedt med en temperatur fra ca. 80 °C, åbner døren sig automatisk på klem, kort tid inden tilberedningstiden er slut. Funktionen bevirker, at der ikke trænger så meget damp ud, når døren åbnes. Døren lukker automatisk igen.
- Frakoblet
Hvis dampproduktionen er frakoblet, frakobles funktionen *Varmholdning* også. Hvis dampproduktionsfunktionen er frakoblet, trænger der meget damp ud ved åbning af døren.

Temperaturforslag

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

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

- Vælg den ønskede opvarmningsform.

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

- Ændr temperaturforslaget.
- Bekræft med *OK*.

Vandhårdhed

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

Det lokale vandværk kan oplyse om vandhårdheden i området.

Hvis der anvendes drikkevand på flasker, fx mineralvand, skal der anvendes vand uden kulsyre. Foretag indstillingen i overensstemmelse med kalciumindholdet. Kalciumindholdet angives på flaskens etiket i mg/l Ca^{2+} eller ppm ($\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$).

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

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


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

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

Indstillinger

Sikkerhed

Spærring af taster

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

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

Lås

Låsen forhindrer, at dampovnen tændes utilsigtet.

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

Låsen er også stadig aktiveret efter en strømafbrydelse.

- Tilkoblet
Låsen aktiveres. Tryk på sensortasten *OK* i min. 6 sek. for at kunne anvende dampovnen.
- Frakoblet
Låsen er deaktiveret. Dampovnen kan anvendes som normalt.

Miele@home

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

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

- Aktiver
Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er deaktiveret. Wi-fi-funktionen aktiveres igen.
- Deaktiver
Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er aktiveret. Miele@home forbliver forbundet, wi-fi-funktionen deaktiveres.
- Forbindelsesstatus
Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er aktiveret. I displayet vises informationer om fx wi-fi-signalstyrke, netværksnavn og IP-adresse.
- Forbind igen
Denne indstilling er kun synlig, hvis der allerede er oprettet wi-fi-forbindelse. Nulstil netværksindstillingerne, og etabler med det samme netværksforbindelse igen.

- Tilbage til standardindstilling
Denne indstilling er kun synlig, hvis der allerede er oprettet wi-fi-forbindelse. Wi-fi-funktionen deaktiveres, og forbindelsen til det trådløse netværk stilles tilbage til standardindstilling. Forbindelsen til det trådløse netværk skal oprettes på ny for benyttelse af Miele@home.
Nulstil netværksindstillingerne, hvis dampovnen bortskaffes/sælges, eller hvis en brugt dampovn tages i brug. Kun på denne måde sikres det, at alle personlige data er fjernet, og den tidligere ejer ikke længere har adgang til dampovnen.
- Forbind
Denne indstilling er kun synlig, hvis der endnu ikke er forbindelse til et trådløst netværk. Forbindelsen til det trådløse netværk skal oprettes på ny for benyttelse af Miele@home.


Indstillinger


Fjernstyring

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


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

MobileStart aktiveres

- Vælg sensortasten  for at aktivere MobileStart.

Sensortasten  lyser. Dampovnen kan fjernbetjenes med Miele-appen.

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

MobileStart kan anvendes, så længe sensortasten  lyser.

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 for RemoteUpdate

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

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

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

Deaktiver RemoteUpdate, hvis en opdatering ikke ønskes installeret,

Opdateringen kan vare nogle minutter.

Vær opmærksom på følgende ved RemoteUpdate (fjernopdatering):

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

Softwareversion

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

Forhandler

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

Demoprogram

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


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

Standardindstillinger

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

Minutur

Anvendelse af funktionen Minutur

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


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

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

Minutur indstilles

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


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


- Vælg sensortasten .
- Vælg Minutur, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.

Opfordringen Indstil 00:00 Min. vises.


- Indstil 06:20 med navigationsområdet.
- Bekræft med OK.


Minuturstiden gemmes.

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

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


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

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

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

Akustiske og optiske signaler slås fra.

Minuturtid ændres

- Vælg sensortasten .
- Vælg Minutur, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.

- Vælg Ændr.


- Bekræft med OK.

Minuturstiden vises.

- Indstil en anden minuturtid.
- Bekræft med OK.

Den ændrede minuturtid gemmes.

Minuturtid slettes










- Vælg sensortasten .
- Vælg Minutur, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.

- Vælg Slet.

- Bekræft med OK.

Minuturstiden slettes.

Hoved- og undermenuer

Menu	Foreslået værdi	Område
Opvarmningsformer		
Dampprogram 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Opvarmning 	100 °C	80–100 °C
Egne programmer 		
Optøning 	60 °C	50–60 °C
Afkalkning 		
Automatikprogrammer 		
Flere 		
Blanchering	–	–
Tilberedning af en menu	–	–
Henkogning	90 °C	80–100 °C
Desinficering af service	–	–
Hævning af gærdej	–	–
ECO-dampprogram	100 °C	40–100 °C
Indstillinger 		
Driftstimer		

Betjening

- Tænd dampovnen.

Hovedmenuen vises.

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

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

- Fyld vandbeholderen, og skub den ind.
- Skub opsamlingsbakken ind på 1. ribbe, hvis der tilberedes i fade med huller.
- Skub retten ind i ovnrummet.
- Vælg den ønskede opvarmningsform.

Opvarmningsform og temperaturforslag vises.

- Temperaturforslaget kan ændres, hvis det ønskes.

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

- Bekræft med *OK*.

Indstillet og aktuel temperatur vises, og opvarmningsfasen starter.

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

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



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


Ved åbning af døren kan der trænge en stor mængde varm damp ud. Man kan brænde sig på dampen.

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

- Tag maden ud af ovnrummet.
- Sluk dampovnen.

Rengøring af dampovnen

- Tag om nødvendigt opsamlingsbakken ud af ovnrummet, og tøm den.

 Fare for at komme til skade på grund af varmt vand.

Når en tilberedningsproces er slut, er der stadig varmt restvand i dampfremstilleren, som man kan brænde sig på.

Pas på, at vandbeholderen ikke tipper om, når den tages ud eller ved frastilling.

- Tag vandbeholderen ud.
- Tag overløbsbeskyttelsen af, og tøm vandbeholderen.
- Rengør og aftør hele dampovnen som beskrevet i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.

Sørg for, at overløbsbeskyttelsen går i hak, når den sættes på.

- Luk først døren, når ovnrummet er helt tørt.


Påfyldning af vand

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

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

Tilberedningsprocessen fortsætter.

Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces

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

- Vælg sensortasten .

Afhængigt af opvarmningsform kan følgende indstillinger vises:

- Temperatur
- Tilberedningstid


Værdier og indstillinger ændres

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

Tilberedningsprocessen fortsætter med de ændrede værdier og indstillinger.

Temperatur ændres

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

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


Tilberedningsprocessen fortsætter med den ændrede indstillede temperatur.

Betjening



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. Vælg så kort tid som muligt inden start af tilberedningsprocessen.

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

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

- Tilberedningstid
Indstil den tid, der passer til maden. Når den indstillede tid er gået, slukker opvarmningen af ovnen automatisk. Den maksimalt indstillelige tilberedningstid afhænger af den valgte opvarmningsform.
- Slut kl.
Der fastlægges et tidspunkt for, hvornår en tilberedningsproces skal slutte. Opvarmningen af ovnrummet frakobles automatisk på dette tidspunkt.
- Start kl.
Denne funktion vises først i menuen, hvis Tilberedningstid eller Slut kl. er indstillet. Med Start kl. fastlægges et tidspunkt for, hvornår en tilberedningsproces skal starte. Opvarmningen af ovnrummet tilkobles automatisk på dette tidspunkt.

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

Tip: Tilberedningstiden også indstilles direkte via navigationsområdet.



Tilberedningstiden begynder først at tælle ned, når den indstillede temperatur er nået.

Hvis der er tilberedt med en temperatur fra ca. 80 °C, vises Dampreduktion kort tid før udløb af tilberedningstiden, og døren åbnes automatisk på klem.

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

Der kan først startes en ny tilberedningsproces, når den automatiske døråbner er trukket tilbage i sin udgangsposition. Tryk ikke døråbneren ind manuelt, da den derved bliver beskadiget.

Indstillede tilberedningstider ændres



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

Indstillingerne slettes ved strømafbrydelse.

Tip: Tilberedningstiden kan også ændres direkte via navigationsområdet.

Indstillede tilberedningstider slettes

I opvarmningsformerne Dampprogram , Sous-vide  og ECO-dampprogram kan Tilberedningstid slettes.

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

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


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

Tip: Tilberedningstiden kan også slettes direkte via navigationsområdet.

Betjening


Tilberedningsprocessen afbrydes

Hvis døren åbnes, afbrydes tilberedningsprocessen. Opvarmningen af ovnrummet frakobles. Indstillede tilberedningstider gemmes.

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

Ved åbning af døren kan der trænge en stor mængde varm damp ud. Man kan brænde sig på dampen.

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

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

Dampovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på 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 og tages ud.

Tilberedningen fortsættes, når døren lukkes.

Når døren er lukket, sker der en trykudligning, under hvilken der kan opstå en pibelyd.

Herefter varmes der op igen, og temperaturstigningen vises da i displayet. Når den indstillede temperatur er nået, afvikles resttiden.

Tilberedningsprocessen slutter før tid, hvis døren åbnes inden for det sidste minut af tilberedningstiden.

Tilberedningsprocessen afbrydes

En tilberedningsproces stoppes med den orange lysende sensortast for opvarmningsformen eller med sensortasten ↵

Herefter frakobles opvarmningen og ovenlyset. Indstillede tilberedningstider slettes.

Der vendes tilbage til hovedmenuen med sensortasten for opvarmningsformen.

En tilberedningsproces uden indstillet tilberedningstid stoppes

- Vælg sensortasten for den valgte opvarmningsform.

Hovedmenuen vises.

- **Eller:** Vælg sensortasten ↵.
- Vælg Afbryd proces.
- Bekræft med OK.

En tilberedningsproces med indstillet tilberedningstid stoppes

- Vælg sensortasten for den valgte opvarmningsform.

Afbryd proces? vises.

- Vælg Ja.
- Bekræft med OK.
- **Eller:** Vælg sensortasten ↵.
- Vælg Afbryd proces.
- Bekræft med OK.
- Vælg Ja.
- 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. 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 madvarer.

Anvend så vidt muligt fade med huller. 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 temperatur- (op til 100 °C) og dampbestandigt. Hvis man ønsker at anvende plastservice, 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.
- Stil servicet på risten og ikke på ovnrumsbunden.
- Der skal være en smule afstand mellem servicets øverste kant og ovnrummets loft, for at der kan trænge tilstrækkelig damp ind i fadet.

Opsamlingsbakke

Skub opsamlingsbakken ind på 1. ribbe, hvis der tilberedes i fade med huller. Neddryppende væske kan opsamlers heri, og væsken kan nemt fjernes.

Opsamlingsbakken kan anvendes som fad efter behov.

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 ind mellem ribbebøjlerne på ribben 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 bærfrugt, 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


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

Dampprogram


ECO-dampprogram

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

Vi anbefaler tilberedningstiderne og temperaturerne fra skemaerne i afsnittet Tilberedning med damp. Retter kan om nødvendigt videretilberedes.

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

Indstilling

Flere  | ECO-dampprogram

Anvisninger om tilberednings-skemaerne

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

Valg af tilberedningstid

De angivne tilberedningstider i skemaerne er vejledende.

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

Grøntsager

Friske grøntsager

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

Dybfrostvarer

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

Dybfrosne og friske grøntsager med samme tilberedningstid kan tilberedes sammen.

Del større, sammenfrosne stykker. Tilberedningstiden fremgår af emballagen.

Fade

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

Forskellige grøntsager med samme tilberedningstid kan tilberedes i ét fad.

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


Ribbe

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

Tilberedningstid

Tilberedningstiden er som ved traditionel kogning afhængig af størrelsen af madvarerne og ønsket tilberedningsgrad. Eksempel:
faste kartofler, i kvarter:
ca. 17 min.
faste kartofler, i halve:
ca. 20 min.

Indstillinger

Automatikprogrammer  | Grøntsager
| ... |

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

Dampprogram

Grøntsager	🕒 [min.]
Artiskokker	32–38
Blomkål, helt	27–28
Blomkål, i buketter	8
Bønner, grønne	10–12
Broccoli, i buketter	3–4
Gulerødder med top, hele	7–8
Gulerødder med top, halverede	6–7
Gulerødder med top, i små stykker	4
Julesalat, halveret	4–5
Kinakål, snittet	3
Ærter	3
Fennikel, halveret	10–12
Fennikel, i strimler	4–5
Grøn kål, snittet	23–26
Kartofler, kogefaste, skrællede hele	27–29
halverede	21–22
i kvarter	16–18
Kartofler, overvejende faste, skrællede hele	25–27
halverede	19–21
i kvarter	17–18
Kartofler, melede, skrællede hele	26–28
halverede	19–20
i kvarter	15–16
Kålrabi, skåret i stave	6–7
Græskar, i tern	2–4
Majskolber	30–35
Bladbede, snittet	2–3

Dampprogram

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

🕒 Tilberedningstid

Dampprogram

Fisk

Ferske varer

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

Dybfrostvarer

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

Forberedelse

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

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

Fade

Smør fade med huller.

Ribbe

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

Temperatur

85-90 °C

Til skånsom tilberedning af sarte fisketyper, fx søtunge.

100 °C

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

Til tilberedning af fisk i sauce eller sky.

Tilberedningstid

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

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

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

Tips

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

Indstillinger

Automatikprogrammer  | Fisk | ... |

eller

Dampprogram 

Temperatur: Se skemaet

Tilberedningstid: Se skemaet

Dampprogram

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Tilberedningstid

Kød

Ferske varer

Forbered kødet som normalt.

Dybfrostvarer

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

Forberedelse

Kød, der skal brunes og steges, fx gulasch, skal først brunes i en gryde/panne 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  | Kød | ... |

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

Dampprogram

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

🕒 Tilberedningstid

Ris

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

Under tilberedningen optager risen 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 kommes i fadet. Herefter opmåles den nødvendige mængde væske (se skemaet) med bægeret, og det tilsættes risen.

Sørg for, at risen er jævnt fordelt i fadet.

Indstillinger

Automatikprogrammer  | Ris | ... |




eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

 :  forhold ris:væske,  tilberedningstid

Dampprogram

Kerner

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

Kerne kan tilberedes som hele eller knuste kerner.

Indstillinger


Automatikprogrammer  | Kerner | ... |

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

 Tilberedningstid

Nudler/pasta

Tørret pasta

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

Forlæng producentens angivne tid med ca. 1/3.

Fersk/Frisk/Ikke-tilberedt


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

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

Indstillinger


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

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

Frisk pasta	 [min.]
Gnocchi	2
Muslinger	1
Ravioli	2
Fettuchini	1
Tortellini	2
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 | Frisk pasta m.m. | ... |

eller

Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

🕒 Tilberedningstid

Bælgfrugter, tørrede

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

Linser skal ikke udblødes.

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

Indstillinger


Automatikprogrammer  | Bælgfrugter | ... |

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

 Tilberedningstid

Dampprogram

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

🕒 Tilberedningstid

Æg

Anvend fade med huller ved tilberedning af æg.

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

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

Indstillinger


Automatikprogrammer  | Hønseæg | ... |

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

 Tilberedningstid

Dampprogram

Frugt

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

Tip: Den opfangede saft kan anvendes til kageglasur.

Indstillinger

Automatikprogrammer  | Frugt | ... |

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

 Tilberedningstid

Pølser

Indstillinger


Automatikprogrammer  | Pølser | ... |

eller

Dampprogram 

Temperatur: 90 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

 Tilberedningstid

Krebsdyr

Forberedelse

Tø dybfrosne krebsdyr op inden tilberedningen.

Pil krebsdyrene, fjern tarmen, og skyl dem.

Fade

Smør fade med huller.

Tilberedningstid

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

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

Indstillinger



Automatikprogrammer  | Krebsdyr | ... |

eller

Dampprogram 

Temperatur: Se skemaet

Tilberedningstid: Se skemaet


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

 Temperatur,  Tilberedningstid

Dampprogram

Muslinger

Fersk/Frisk/Ikke-tilberedt

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

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

Dybfrostvarer

Tø de frosne muslinger op.


Tilberedningstid

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

Indstillinger



Automatikprogrammer  | Muslinger | ... |



eller

Dampprogram 

Temperatur: Se skemaet

Tilberedningstid: Se skemaet

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

 Temperatur,  Tilberedningstid

Tilberedning af en menu - manuelt

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

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

Ribbe

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

Temperatur

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

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

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

Tilberedningstid

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

Eksempel

Tilberedningstider for madvarerne

(Se tilberedningsskemaet i afsnittet Tilberedning med damp)

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

Beregning af tilberedningstiderne, der skal indstilles:

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

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

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

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

Dampprogram

Tilberedning af en menu

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

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

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

Tilberedningsresultatet er en smagsintensiv og ensartet tilberedt madvare.

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

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

Vakuumpak udelukkende madvarerne med en vakuummaskine.

Sous-vide

Vigtige anvisninger om anvendelse


For at opnå et optimalt tilberedningsresultat skal følgende anvisninger følges:

- Tilsæt færre krydderier og urter end ved traditionel tilberedning, da madens smag bliver mere intensiv. Maden kan også tilberedes uden krydderier og først tilsættes krydderier efter tilberedningen.
- Tilberedningstiden reduceres ved tilsætning af salt, sukker og væske.
- Ved tilsætning af syre, fx citron eller eddike, bliver maden fastere.
- Anvend ikke alkohol eller hvidløg, da der kan opstå en ubehagelig bismag.
- Anvend kun vakuumposer, der passer til madens størrelse. Hvis vakuumposen er for stor, kan der efterlades for meget luft i den.
- Hvis man ønsker at tilberede flere madvarer i en vakuumpose, lægges madvarerne ved siden af hinanden i posen.
- Hvis der skal tilberedes madvarer i flere vakuumposer samtidigt, lægges poserne ved siden af hinanden på en rist.
- Tilberedningstiderne afhænger af madens tykkelse.
- Hold døren lukket under tilberedningsprocessen. Åbning af døren forlænger tilberedningsprocessen og kan føre til andre tilberedningsresultater.
- Angivelserne vedrørende temperatur og tilberedningstid i sous-vide-opskrifter kan ikke altid anvendes 1:1. Tilpas disse indstillinger til den ønskede tilberedningsgrad.
- Ved tilberedning med lav temperatur og lang tilberedningstid kan det medføre forøget vandsamling i ovnrummet. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke heraf.
- 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 opsamlingsbakken ind på 1. ribbe.
- Skub risten ind på 2. ribbe for at opnå et optimalt tilberedningsresultat.
- Læg den vakuumpakkede mad på risten (ved siden af hinanden, hvis der er flere poser).
- Vælg Sous-vide .
- Temperaturforslaget kan ændres, hvis det ønskes.
- Bekræft med OK.
- Foretag evt. yderligere indstillinger (se afsnittet Betjening).

Sous-vide

Mulige årsager til dårlige resultater

Vakuumposen er gået op:

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

Maden har en ubehagelig bi- eller fremmedsmag:

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

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

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

🌡️ Temperatur, ⌚ Tilberedningstid

Sous-vide

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Tilberedningstid

* Tilberedningsgrad

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

Genopvarmning

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

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

Forberedelse

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

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

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

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

Indstillinger

Sous-vide 

Temperatur: Se skemaet

Tid: Se skemaet

Sous-vide

Genopvarmning i opvarmningsformen Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Tid

¹ Tilberedningsgrad

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

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

³ Kun genopvarmning efter tilberedning i sauce.

Opvarmning

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

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

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

Tilberedningsservice

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

Tid

Antallet af tallerkener eller fade har ingen indflydelse på tiden.

Tiden, der er angivet i skemaet, gælder for en gennemsnitlig portion pr. tallerken. Forlæng tiden ved større mængder.

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).
- Dæk derfor maden til ved opvarmning. Herved undgås det, at dampen kondenserer på servicet.
- Vær opmærksom på, at panerede madvarer, fx schnitzler, ikke bliver sprøde.

Opvarmning af mad

- Tildæk madvarerne, der skal opvarmes, med en tallerken eller en temperatur- (op til 100 °C) eller dampbestandig folie.
- Stil maden på risten eller i et fad.

Indstillinger

Opvarmning (👉👈)

eller


Dampprogram (👉👈)

Temperatur: 100 °C

Tid: Se skemaet

Flere anvendelser

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

Madvare	 * [min.]
Grøntsager	
Gulerødder Blomkål Kålrabi Bønner	6–7
Tilbehør	
Pasta Ris	3–4
Kartofler, halveret på langs	12–14
Knödel	15–17
Kød og fjerkræ	
Steg i skiver, 1,5 cm tykkelse Rullesteg i skiver Gullasch Lammeragout	5–6
Kødboller i kaperssauce	13–15
Kyllingeschnitzel Kalkunschnitzel	7–8
Fisk	
Fiskefilet, 2 cm tyk	6–7
Fiskefilet, 3 cm tyk	7–8
Portionsanretninger	
Spaghetti, tomatsauce	13–15
Skinkesteg, kartofler, grøntsager	12–14
Fyldte peberfrugter (halveret), ris	13–15
Høsefrikassé, ris	7–8
Grøntsagssuppe	2–3
Cremet suppe	3–4

Flere anvendelser

Madvare	⌚* [min.]
Klar suppe	2-3
Gryderet	4-5


⌚ Tid

* Tiderne gælder for madvarer, der opvarmes på en tallerken og dækkes med en tallerken.

Flere anvendelser

Optøning

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

 Smittefare på grund af kimdannelse.

Kim såsom salmonella kan udløse alvorlig madforgiftning.

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

Anvend ikke optøningsvæsken.

Videreførarbejd madvarerne straks efter hviletiden.

Temperatur

Den optimale optøningstemperatur er 60 °C.

Undtagelser: Hakket kød og vildt 50 °C.

Forberedelse/efterbehandling

Fjern i givet fald emballagen ved optøning.

Undtagelser: Lad brød og bagværk tøre 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 opsamlingsbakken eller glasbradepanden 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

Optøning 

eller

Dampprogram 

Temperatur: Se skemaet

Optøningstid: Se skemaet

Hviletid: Se skemaet

Flere anvendelser

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

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

Flere anvendelser

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Optøningstid, ⌚ Hviletid

Blanchering

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

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

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

Indstillinger

Flere  | Blanchering

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Blancheringstid: 1 min.

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 Flere  | Tilberedning af en menu.
- Vælg og bekræft den ønskede madvare.

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

- Vælg og bekræft de ønskede værdier.
- Vælg Tilføj madvare for at tilføje yderligere madvarer, og følg samme fremgangsmåde som for 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.

Flere anvendelser

- Hvis madvarer, der afgiver væske eller farve, tilberedes i fade med huller, skubbes disse ind direkte over opsamlingsbeholderen eller glasbradepanden (afhængig af model). På denne måde undgås smagsoverførsel eller misfarvninger på grund af neddryppende væske.

Efter afslutning af opvarmningsfasen, angiver dampovnen, hvornår den næste madvare skal skubbes 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 bånde.

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

Grøntsager

Vask, rens og skær grøntsagerne i mindre stykker.

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

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 risten ind på 1. ribbe.
- Stil glassene på risten. De enkelte glas må ikke berøre hinanden.

Indstillinger

Flere  | Henkogning eller

Dampprogram 

Temperatur: se skemaet

Henkogningstid: Se skemaet

Flere anvendelser

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Henkogningstid

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

Desinficering af service

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

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

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

Indstillinger

Flere  | Desinficering af service

Tid: 1 min. til 10 timer

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tid: 15 min.

Hævning af gærdej

- Lav dej efter opskriften.
- Stil den utildækkede dejskål på risten i ovnrummet.

Indstillinger

Flere  | Hævning af gærdej

Tid: lht. angivelsen i opskriften

eller

Dampprogram 

Temperatur: 40 °C


Tid: lht. angivelsen i opskriften

Flere anvendelser

Opvarmning af fugtige klude

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

Indstillinger

Automatikprogrammer  | Specialprogrammer | Opvarmning af fugtige klude

eller

Dampprogram 


Temperatur: 70 °C

Tilberedningstid: 2 min.

Smeltning af husblas

- Opblød **husblas i blade** i 5 min. i en skål med koldt vand. Husblasbladene skal være godt dækket af vand. Tryk væden ud af husblassen, og hæld vandet fra skålen. Kom husblassen tilbage i skålen.
- Hæld **husblas i pulverform** i en skål, og hæld så meget vand i, som der er angivet på emballagen.
- Dæk servicet til, og stil det på risten.

Indstillinger

Automatikprogrammer  | Specialprogrammer | Smeltning af husblas

eller

Dampprogram 

Temperatur: 90 °C


Tilberedningstid: 1 min.

Smeltning af honning


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

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

Indstillinger

Automatikprogrammer  | Specialprogrammer | Smeltning af honning

eller

Dampprogram 

Temperatur: 60 °C

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


Smeltning af chokolade

Al slags chokolade kan smeltes i dampovnen.

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

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

Indstillinger

Automatikprogrammer  | Specialprogrammer | Smeltning af chokolade

eller

Dampprogram 

Temperatur: 65 °C

Tilberedningstid: 20 min.

Flere anvendelser

Fremstilling af yoghurt

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

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

Yoghurten skal være frisk (kort opbevaringstid).

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

Yoghurt og mælk skal have samme fedtindhold.

Glassene må ikke bevæges eller rystes under tilberedningstiden.

Efter tilberedningen skal yoghurten straks afkøles i køleskabet.

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

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

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

Indstillinger

Automatikprogrammer  | Specialprogrammer | Fremstilling af yoghurt

eller

Dampprogram 

Temperatur: 40 °C

Tid: 5:00 timer

Mulige årsager til dårlige resultater

Yoghurten er ikke fast:

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

Væsken er skilt fra:

Glassene blev bevæget, yoghurten blev ikke afkølet hurtigt nok.

Yoghurten er grynet:


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

Smeltning af spæk

Spækket brunes ikke.

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

Indstillinger

Automatikprogrammer  | Specialprogrammer | Smeltning af spæk

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C


Tilberedningstid: 4 min.

Dampning af løg

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

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

Indstillinger

Automatikprogrammer  | Specialprogrammer | Dampning af løg

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: 4 min.

Flere anvendelser

Saftpresning

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

Overmoden frugt er bedst egnet til saftpresning; 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 bærrene.

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 saftmængden, og aromaen forbedres, hvis frugten tilsættes sukker og trækker 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 udvundne saft, fyldes den i rene flasker, som straks lukkes tæt til.

Saftkogning

- Forbered frugterne, og læg dem i et fad med huller.
- Anbring et fad uden huller eller opsamlingsbakken eller glasbradepanden (afhængig af model) herunder til opsamling af saften.

Indstillinger

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tid: 40-70 min.

Flåning


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

Indstillinger

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tid: Se skemaet

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

 Tid

Konservering af æbler

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

Indstillinger

Automatikprogrammer  | Frugt | Æbler | Hel(e)

eller

Dampprogram 

Temperatur: 50 °C

Henkogningstid: 5 min.

Tilberedning af æggestand

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

Indstillinger

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: 4 min.


Driftstimer

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

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 (fx Fisk).

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

- Vælg det ønskede automatikprogram.
- Følg vejledningen i displayet.

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

Anvisninger om anvendelse

- Efter en tilberedning skal ovnen først afkøle til stuetemperatur, inden et automatikprogram startes.
- Vægtangivelserne gælder vægten pr. stk. Der kan tilberedes et stykke laks a 250 g eller 10 stykker laks a 250 g samtidig.
- Tilberedningsgraden vises med en bjælke med syv felter. Den ønskede tilberedningsgrad kan indstilles i navigeringsområdet.
- I kategorien Ris er der for langkornede og runde ris også valgmuligheden Generel. Anvend dette automatikprogram, hvis der skal tilberedes langkornede eller rundkornede ris, hvortil der ikke findes et automatikprogram.
- I nogle automatikprogrammer kan start- eller sluttiden forskydes med Start kl. eller Slut kl..
- Under menupunktet Vis tilberedningstrin vises de enkelte tilberedningstrin for automatikprogrammet. I nogle automatikprogrammer er der desuden menupunktet Vis handlinger. De nødvendige handlinger, fx når maden skal stilles ind, eller ingredienser skal tilføjes, kan kaldes frem i dette menupunkt. Under tilberedningsprocessen kan handlingerne vises med .

- Vær forsigtig, når døren åbnes ved indskubning af mad i den varme ovn. Der kan trænge varm damp ud. Gå et skridt tilbage, og vent, indtil dampen er fordampet. Sørg for hverken at komme i berøring med den varme damp eller de varme ovnrumsvægge. Fare for skoldning og forbrænding.
- Hvis maden ikke er færdigtilberedt som ønsket efter afvikling af et automatikprogram, vælges Forlænget tilb..
- Automatikprogrammer kan også gemmes som Egne programmer. Vælg da sensortasten ↵, når et automatikprogram er afviklet.

Egne programmer

Der kan oprettes og gemmes op til 20 egne programmer.

- Der kan kombineres op til 9 tilberedningstrin til indstilling af forløbet af yndlingsopskrifter eller hyppigt anvendte opskrifter. På hvert tilberedningstrin kan der vælges indstillinger som fx opvarmningsform, temperatur og tilberedningstid.
- Der kan indkodes et programnavn til opskriften.

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

Andre muligheder for oprettelse af egne programmer:

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

Indtast derefter et programnavn.

Oprettelse af egne programmer

- Vælg Egne programmer .

- Vælg Opret program.

Der kan nu fastlægges indstillinger for det første tilberedningstrin.

Følg vejledningen i displayet:

- Vælg og bekræft de ønskede indstillinger.

- Vælg Afslut tilberedningstrin.

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 tilberedningstrin, og fremgangsmåden fra 1. trin følges.

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

- Når alle nødvendige tilberedningstrin er fastlagt: Vælg Gem.

- Indkod programnavnet.


- Vælg ✓.

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

- Bekræft med OK.

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

Egne programmer startes

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

Afhængigt af programindstillinger vises følgende menupunkter:


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

Programmet starter straks eller på det indstillede tidspunkt.

- Vælg sensortasten , når programmet er afviklet.

Tilberedningstrin ændres

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

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


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

- Bekræft med OK.

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

Egne programmer

Navn ændres


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

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

- Bekræft med OK.

Programmet er omdøbt.

Egne programmer slettes




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

Programmet er slettet.

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

Oplysninger til testinstitutter




Testretter iht. EN 60350-1 (opvarmningsform Dampprogram)

Testretter	Fade	Mængde [g]	 ⁴ ₁	 ² [°C]	 [min.]
Damptilførsel					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 1/2-40L	300	Vilkårlig	100	3
Dampfordeling					
Broccoli (8.2)	2x DGGL 1/2-40L	maks.	Vilkårlig ³	100	3
Kapacitet					
Ærter (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	Hver 875	2, 4 ⁴	100	5

⁴ Ribbe®,  Temperatur,  Tilberedningstid

- 1 Skub opsamlingsbakken eller glasbradepanden (afhængig af model) ind på 1. ribbe.
- 2 Skub testretten ind i det kolde ovnrøm (inden opvarmningsfasen starter).
- 3 Skub 2x DGGL 1/2-40L ind på ribben efter hinanden.
- 4 Skub 2x DGGL 1/2-40L ind på ribberne efter hinanden.
- 5 Testen er afsluttet, når temperaturen på det koldeste sted er 85 °C.


Testretter Tilberedning af menu ¹ (opvarmningsform Dampprogram)

Testretter	Fade	Mængde [g]	 ⁴ ₁	 [°C]	Højde [cm]	 [min.]
Kartofler kogefaste, kvarte ³	1x 1/2 DGGL-40L	800	4	100	–	17
Laksefilet, dybfrost, ikke optøet	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccolibuketter	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

⁴ Ribbe,  Temperatur,  Tilberedningstid


- 1 Fremgangsmåde: Se afsnittet Dampprogram - Tilberedning af en menu
- 2 Skub opsamlingsbakken eller glasbradepanden (afhængig af model) ind på 1. ribbe
- 3 Skub 1. testret (kartofler) ind i det kolde ovnrøm (inden opvarmningsfasen starter).

Rengøring og vedligeholdelse

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

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

Lad først ovnrummet, ribberne og tilbehøret afkøle inden rengøring.

 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.

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis der anvendes uegnede rengøringsmidler. Alle overflader kan få ridser. På glasflader kan ridser undertiden medføre brud.

Anvend kun opvaskemidler til husholdningsbrug til rengøringen.

Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

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

Hvis snavs får lov at sidde i længere tid, kan det undertiden være umuligt at fjerne.

Overfladerne kan blive misfarvet/ændre sig.

Snavs skal helst fjernes omgående.

■ Rengør og tør dampovnen og tilbehøret efter hver brug.

■ Luk først døren, når ovnrummet er helt tørt.

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

Uegnedede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

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

Rengøring af fronten

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

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

Rengøring og vedligeholdelse

Ovnrummet rengøres

Rengør og tør ovnrummet, tætningslisten i døren, opsamlingsrenden og dørens indvendige side efter hver brug.

- Fjern:
 - Kondensvand med en svamp eller en svampekuld,
 - Lettere fedtsnavs med en ren svampekuld, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.
- Tør efter med rent vand efter hver rengøring, indtil alle rengøringsmiddelrester er fjernet.
- Tør overfladerne efter med en klud.

Bundvarmelegemet kan misfarves efter længere tids brug på grund af væske, der drypper ned. Dette reducerer ikke funktionaliteten.

Tætningslisten i døren er konstrueret til at kunne holde i hele produktets levetid. Kontakt Miele Service, hvis tætningslisten i døren alligevel viser sig at skulle skiftes (tlf.nr. findes på omslaget).

Rengøring af den automatiske døråbner

Sørg for, at døråbneren ikke klæber til på grund af madrester.

- Tør **straks** snavs på døråbneren af med en ren svampekuld, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.
- Tør efter med rent vand efter hver rengøring, indtil alle rengøringsmiddelrester er fjernet.

Vandbeholderen rengøres

- Tag vandbeholderen ud efter hver brug.
- Tag overløbsbeskyttelsen af.
- Tøm vandbeholderen.
- Skyl vandbeholderen i hånden, og tør den herefter af for at undgå kalkrester.
- Sæt overløbsbeskyttelsen på vandbeholderen igen. Sørg for, at overløbsbeskyttelsen går i hak, når den sættes på.

Rengøring af tilbehør

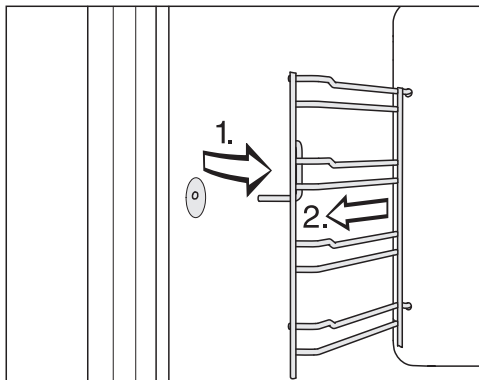
Alle tilbehørsdele er egnede til rengøring i opvaskemaskine.

Rengøring af opsamlingsbakke, rist, fade

- Rengør og tør opsamlingsbakke, rist og fade efter hver brug.
- Fjern blålige misfarvninger på fadene med eddike, og skyl efter med rent vand.

Rengøring af ribber

Ribberne kan rengøres i opvaskemaskine.



- Træk ribberne ud af monteringshullet (1.) fortil, og tag dem ud (2.).
- Rengør ribberne i opvaskemaskine eller med en ren svampekuld, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.

Montering foretages i omvendt rækkefølge.

- Monter forsigtigt ribberne igen.

Hvis ribberne ikke monteres korrekt, er tippe- og stopsikringen ikke garanteret.

Rengøring og vedligeholdelse

Afkalkning af dampovnen

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


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

Dampovnen skal afkalkes efter en bestemt driftstid. Når tidspunktet for afkalkning er nået, vises antallet af resterende tilberedningsforløb i displayet. Efter den sidste resterende tilberedningsproces spærres dampovnen.


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

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

Funktionerne Start kl. og Slut kl. er ikke mulige ved afkalkning.

- Tænd dampovnen, og vælg Afkalkning .

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

Resttiden vises. Afkalkningsprocessen starter.

Sluk aldrig dampovnen, inden afkalkningsprocessen er afsluttet, da afkalkningen ellers skal startes på ny.

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

- Følg anvisningerne i displayet.
- Bekræft med OK.

Når resttiden er gået, vises Slut, og der lyder et signal.

- Sluk dampovnen.
- Tag vandbeholderen ud, og tag overløbsbeskyttelsen af.
- Tøm og aftør vandbeholderen.
- Lad ovnrummet afkøle.
- Tør herefter ovnrummet.
- Luk først døren, når ovnrummet er helt tørt.

Småfejl udbedres

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

Under miele.dk/Services/Hjælp 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
F44	Der er opstået en teknisk fejl. <ul style="list-style-type: none">■ Sluk dampovnen, og tænd den igen efter nogle minutter.■ Kontakt Miele Service, hvis fejlmeldingen stadig vises.
I displayet vises en melding, der ikke er angivet i dette skema.	Der er opstået en fejl i elektronikken. <ul style="list-style-type: none">■ Afbryd strømmen til dampovnen i ca. 1 minut.■ Kontakt Miele Service, hvis problemet stadig er der, når strømforsyningen genetableres.

Uventet reaktion

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

Småfejl udbedres

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

Lyde

Fejl	Årsag og udbedring
Under brugen og efter at dampovnen er blevet slukket, høres en lyd (brummen).	Denne lyd er ikke tegn på en fejlfunktion eller en defekt på ovnen. Den opstår, når vandet pumpes ind eller ud.
Efter at dampovnen er slukket, høres der stadig lyde fra blæseren.	Blæserefterløb. Dampovnen er udstyret med en blæser, der leder emmen ud af ovnrummet. Blæseren arbejder også videre, efter at dampovnen er slukket. Blæseren slukker automatisk efter lidt tid.
Der opstår en pibelyd, når dampovnen tages i brug igen.	Når døren er lukket, sker der en trykudligning, under hvilken der kan opstå en pibelyd. Støjen er ikke tegn på, at der foreligger en fejl.

Generelle problemer eller tekniske fejl

Fejl	Årsag og udbedring
Dampovnen kan ikke tændes.	<p>Sikringen er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Udskift sikringen (min. sikring: se typeskiltet). <p>Der kan være tale om en teknisk fejl.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Afbryd strømmen til dampovnen i ca. 1 minut ved at<ul style="list-style-type: none">– slå den pågældende sikring fra eller skrue smeltesikringen helt ud eller– slå HFI/HPFI-relæet fra.■ Hvis man efter at have slået HFI/HPFI-relæet eller sikringsgruppen til igen stadig ikke kan tænde dampovnen, kontaktes Miele Service.
Lyset i ovnrummet fungerer ikke.	<p>Pæren er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kontakt Miele Service, hvis pæren skal udskiftes.

Ekstra tilbehør

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

Disse produkter kan bestilles på vores hjemmeside.

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

Tilberedningsservice

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

- Fade med huller i forskellige størrelser
- Fade uden huller i forskellige størrelser

Rengørings- og plejemidler

- Afkalkningstabs (6 stk.)
- Allround-mikrofiberklud
Til fjernelse af fingeraftryk og let snavs

Under miele.dk/Services findes informationer om, hvordan man selv kan udbedre småfejl og bestille reservedele.

Kontakt i tilfælde af fejl

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

Bestil service via Mieles hjemmeside www.miele.dk/service.

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.

Service / Garanti

Miele Service

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

Reparationservice

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

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

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

Servicebestilling

Kontakt Miele Kundecenter via miele.dk/service

Miele's garanti

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

Miele's garanti omfatter:

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

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

Miele's garanti indebærer:

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

Miele's garanti omfatter ikke:

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

Uberettiget tilkaldelse af Miele Service:

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

Service / Garanti

Transportskader:

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

Lov om køb:

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

Indberetning:

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

Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371

DK - 2600 Glostrup.

Råd om sikkerhed ved indbygning

 Skader på grund af fejlagtig indbygning.

Dampovnen kan blive beskadiget ved fejlagtig indbygning.

Få kun dampovnen monteret af en uddannet fagmand.

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

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

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

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

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

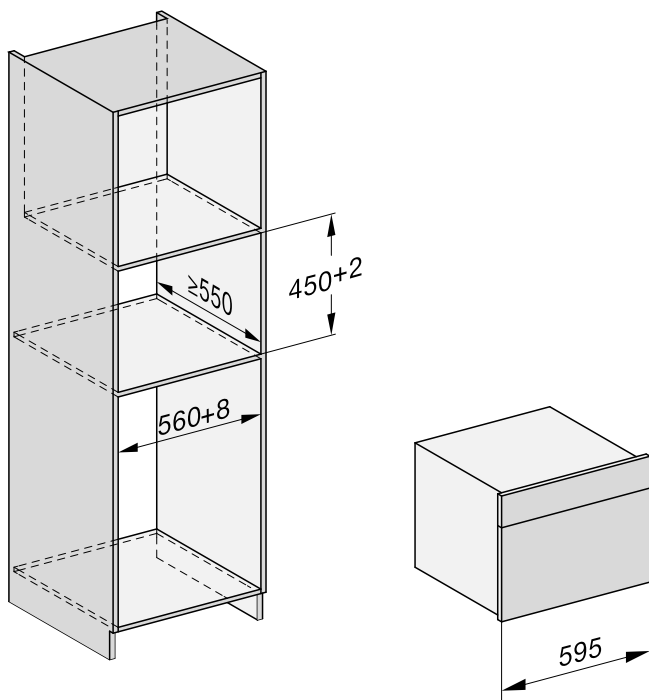
Installation

Indbygningsmål

Alle mål er angivet i mm.

Indbygning i et højskab

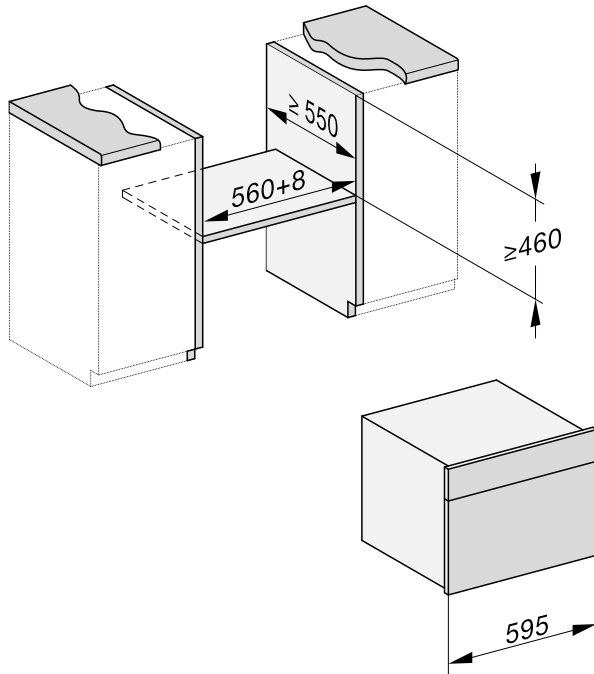
Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.



Indbygning i et underskab

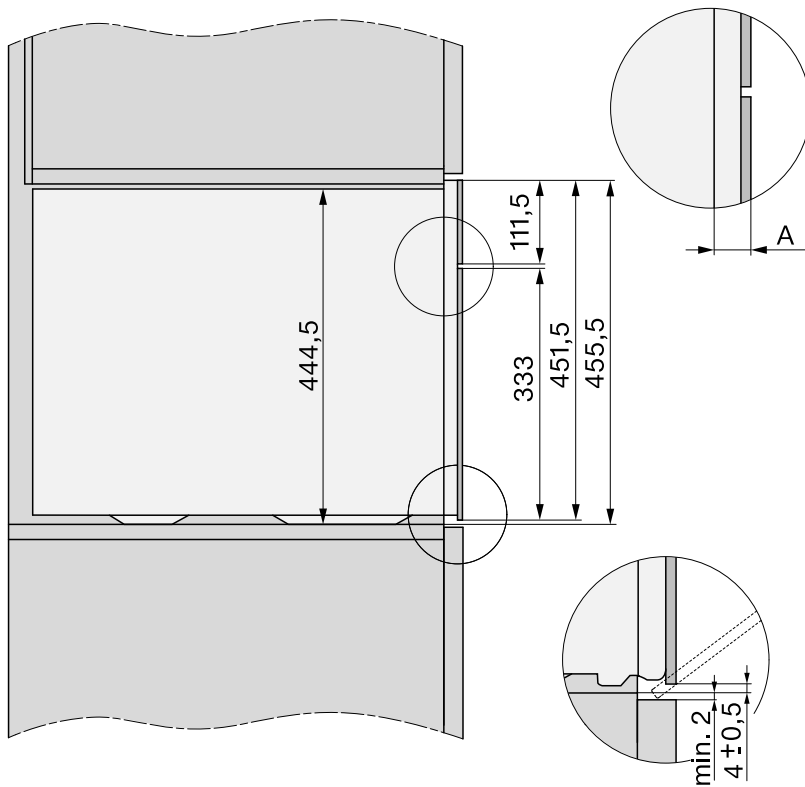
Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.

Hvis dampovnen skal indbygges under en elkogeplade/induktionskogeplade, skal rådene om indbygning af kogepladen samt kogepladens indbygningshøjde overholdes.



Installation

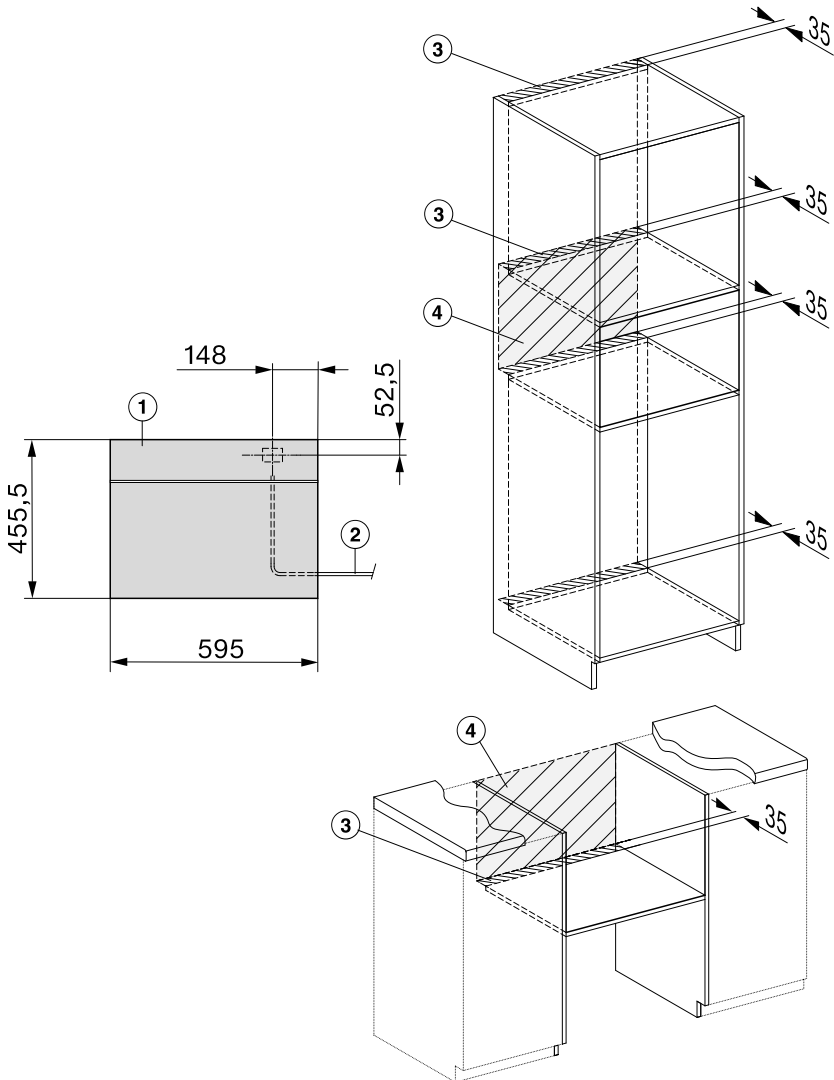
Set fra siden



A Glasfront: 22 mm

Metalfront: 23,3 mm

Tilslutning og ventilation



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

Installation

Montering af dampovnen

- Tilslut nettilslutningsledningen på dampovnen.

Skader på grund af fejlagtig transport.

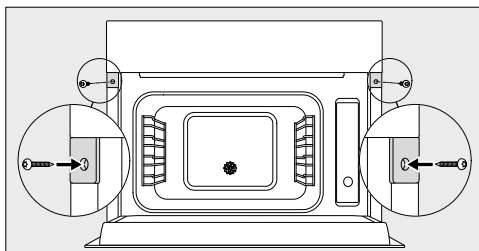
Døren kan blive beskadiget, hvis dampovnen løftes i dørgrebet.

Brug grebene i kabinettets sider, når den skal løftes.

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

Der må maks. være en afvigelse på 2°.

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



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

Eltilslutning

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

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




Brandfare på grund af overopvarmning.

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

Af sikkerhedsgrunde må der ikke anvendes stikdåser eller forlængerledning.

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

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

En beskadiget tilslutningsledning må kun udskiftes med en speciel tilslutningsledning af samme type (kan købes ved henvendelse til vores kundecenter).

Af sikkerhedsmæssige grunde må ledningen kun udskiftes af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

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

I tvivlstilfælde bør man kontakte en uddannet el-fagmand.

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

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

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen

Konformitetserklæring

Miele erklærer hermed, at denne damp-ovn overholder direktiv 2014/53/EU.

Den komplette tekst til EU-konformitetserklæringen er tilgængelig her:

- På Miele's hjemmeside på den respektive produktside under Downloads.
- På Miele's hjemmeside via Services - Brugsanvisninger m.m. ved angivelse af model.

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

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

Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet

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

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

Miele A/S
Erhvervsvej 2
2600 Glostrup
www.miele.dk

Kontakt: miele.dk/service

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

DG 7440

da-DK

M.-Nr. 11 242 010 / 03