Miele

Brugs- og monteringsanvisning
Dampovn

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

da-DK

M.-Nr. 11 241 930

Indhold

Råd om sikkerhed og advarsler 5

Miljøbeskyttelse 13

Oversigt 14
Dampovn 14
Medfølgende tilbehør 15

Betjeningselementer 16
Display 17
Sensortaster 17
Symboler 17

Funktionsbeskrivelse 18
Vandbeholder 18
Opsamlingsbakke 18
Temperatur 18
Tilberedningstid 18
Lyde 19
Opvarmningsfase 19
Tilberedningsfase 19
Dampreduktion 19

Første ibrugtagning 20
Første rengøring af dampovnen 20
Vandhårdhed indstilles 20
Kogetemperatur tilpasses 21

Indstillinger 22
Visning af driftstimer 22
Indstillinger ændres og gemmes 22
Vandhårdhed 24

Betjening 25
Betjening af dampovnen 25
Værdier ændres for en tilberedningsproces 26
Tilberedningsprocessen afbrydes 27

Automatikprogrammer 28

Værd at vide og vigtige informationer 30
Fordele ved tilberedning med damp 30
Tilberedningsservice 30
Opsamlingsbakke 30
Ribbe 31

Dybfrostvarer 31
Temperatur 31
Tilberedningstid 31
Tilberedning med væsker 31
Egne opskrifter 31

Dampprogram 32
ECO-dampprogram 32
Anvisninger om tilberedningsskemaerne 32
Grøntsager 33
Fisk 36
Kød 39
Ris 41
Kerner 42
Nudler/pasta 43
Knödel 44
Bælgfrugter, tørrede 45
Æg 47
Frugt 48
Pølser 48
Krebsdyr 49
Muslinger 50
Tilberedning af en menu 51

Flere anvendelser 53
Opvarmning 53
Optøning 56
Blanchering 59
Henkogning 59
Desinficering af service 62
Hævning af gærdej 62
Opvarmning af fugtige klude 62
Smeltning af husblas 63
Smeltning af honning 63
Smeltning af chokolade 63
Fremstilling af yoghurt 64
Smeltning af spæk 65
Dampning af løg 65
Saftpresning 66
Flåning 67
Konservering af æbler 67
Tilberedning af æggestand 67

Oplysninger til testinstitutter 68

Indhold

Rengøring og vedligeholdelse 69
Uegnede rengøringsmidler 70
Rengøring af fronten 70
Ovnrummet rengøres 71
Vandbeholderen rengøres 71
Rengøring af tilbehør 71
Rengøring af ribber 72
Afkalkning af dampovnen 72

Småfejl udbedres 74
Meldinger i displayet. 74
Uventet reaktion 75
Lyde 76
Generelle problemer eller tekniske fejl 76

Ekstra tilbehør 77

Service / Garanti 78
Kontakt i tilfælde af fejl 78
Miele Service 79

Installation 82
Råd om sikkerhed ved indbygning 82
Indbygningsmål 83
Indbygning i et højskab 83
Indbygning i et underskab 84
Set fra siden 85
Tilslutning og ventilation 86
Montering af dampovnen 87
Eltilslutning 88

Denne dampovn opfylder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Uhensigtsmæssig 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.

Børn i huset

▶ 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.

▶ 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 Mieles 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 rustdannelser i dampovnen. Opbevar ikke mad i ovnrummet, og anvend ikke genstande, der kan ruste, til tilberedningen.

▶ Fare for at komme til skade på grund af åben dør. Man kan støde ind i den åbne dør eller snuble over den. Lad ikke ovndøren stå unødigt åben.

▶ Ovndøren kan maks. bære 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 metalskrabere 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 transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra miljø- og affaldstekniske hensyn og kan generelt genbruges.

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

Bortskaffelse af det gamle produkt

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

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

Oversigt

Dampovn

① Betjeningselementer

② Emudslip

③ Tætningsliste i døren

④ Ribber med 4 højder

⑤ Temperaturføler

⑥ Bundvarmelegeme

⑦ Opsamlingsrende

⑧ Automatisk døråbner til dampreduktion

⑨ Vandbeholder med aftagelig overløbsbeskyttelse

⑩ Indsugningsrør

⑪ Rum til vandbeholderen

⑫ Dampindgang

⑬ Frontramme med typeskilt

⑭ Dør

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, fabrikationsnummer og tilslutningsdata (netspænding/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

Betjeningselementer

① Tænd/sluk-tast ⏻ i fordybning
Til tænd og sluk af dampovnen

② Optisk interface
(kun til Miele Service)

③ Sensortast ♨ / ⧉
Til skift mellem Dampprogram, *ECO*
Tilberedning med damp og automatikprogrammer

④ Display
Til visning af oplysninger om betjening

⑤ Sensortaster ∨∧
Til ændring af værdier og indstillinger og bladring i listerne med valgmuligheder

⑥ Sensortast *OK*
Til bekræftelse af en indtastning eller et valg og til lagring af indstillinger

Display

I displayet vises informationer om temperaturer, tilberedningstider, automatikprogrammer og indstillinger.

Sensortaster

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

Symboler

I displayet kan følgende symboler og meddelelser vises under brugen:

Symbol/Display	Betydning
♨	Tilberedning med damp
(blinker)	Vandmangel eller manglende vandbeholder
ECO	ECO-Dampprogram
Auto A + tal	Automatikprogram:
Tal + °C	Temperatur
Tal + t.	Tilberedningstid
+ tal	Dampovnen skal afkalkes (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Afkalkning af dampovnen)

Vandbeholder

Den maksimale kapacitet er 1,5 l, den minimale kapacitet 0,5 l. Der er markeringer på vandbeholderen. Der må under ingen omstændigheder påfyldes vand over den øverste markering.

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

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 opsamles heri, og væsken kan nemt fjernes.

Efter behov kan opsamlingsbakken også anvendes som fad.

Temperatur

Dampovnen har et temperaturområde på 40 °C til 100 °C. Når dampovnen tændes, er den indstillet på 100 °C. Temperaturen kan ændres i 5 °C-trin.

Temperaturanbefaling

Temperatur	Anvendelse
100 °C	- Tilberedning af alle madvarer - Opvarmning - Tilberedning af en menu - Henkogning - Saftkogning
85 °C	- Skånsom tilberedning af fisk
50–60 °C	- Optøning
40 °C	- Hævning af gærdej - Fremstilling af yoghurt

Tilberedningstid

Der kan indstilles en tilberedningstid mellem 1 minut (0:01) og 9 timer 59 min. (9:59). Hvis tilberedningstiden er mere end 59 min., skal tiden angives i timer og minutter.
Eksempel: Tilberedningstid 80 min. = 1:20.

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

I opvarmningsfasen opvarmes ovnrummet til den indstillede temperatur. Den stigende ovnrumstemperatur vises i displayet.

Varigheden af opvarmningsfasen afhængig af mængden af madvarer og temperaturen. Generelt varer opvarmningsfasen ca. 7 min. Ved tilberedning af kolde eller frosne madvarer og ved lave tilberedningstemperaturer forlænges den.

Tilberedningsfase

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

Dampreduktion

Når der er tilberedt ved en temperatur fra ca. 80 °C, åbner dampovnens dør sig automatisk en smule på klem kort før udløb af tilberedningstiden, så dampen kan sive ud af dampovnen. Døren lukker automatisk igen.

Dampreduktionen kan frakobles (se afsnittet Indstillinger). Hvis dampreduktionen er frakoblet, trænger der meget damp ud, når døren åbnes.

Første rengøring af dampovnen

- Fjern eventuelle klistermærker og beskyttelsesfolier fra dampovnen og tilbehøret.

Dampovnen underkastes en funktionstest 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.

Vandhårdhed indstilles

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.

Hårdhedsgraden er fra fabrikken forindstillet til 15 °dH.

Det lokale vandværk kan oplyse vandhårdheden i området.

- Indstil vandhårdheden, der gælder for området (se afsnittet Indstillinger).

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 dampprogrammet (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).

Visning af driftstimer

Man kan nu aflæse samlet antal driftstimer på dampovnen.

Dampovnen er **slukket**.

- Tryk på sensortasten ♨ / ⧉, og hold den inde.
- Tryk kortvarigt på tænd/sluk-tasten ⏻ 1 gang, mens sensortasten ♨ / ⧉ holdes inde.

Driftstimerne vises.

Indstillinger ændres og gemmes

Der er indstillet forskellige indstillinger for dampovnen fra fabrikken. Indstillingerne, der er angivet i de følgende skemaer, kan ændres.

Dampovnen er **slukket**.

- Tryk på sensortasten ∨, og hold den inde.
- Tryk kortvarigt på tænd/sluk-tasten ⏻ 1 gang, mens sensortasten ∨ holdes inde.

P1 vises.

- Indstil det ønskede program ved tryk på sensortast ∨ eller ∧.
- Bekræft med *OK*.

S og et tal vises.

- Indstil den ønskede status/den ønskede vandhårdhed ved tryk på sensortasten ∨ eller ∧.
- Bekræft med *OK*.

Den valgte status er gemt.

- Sluk dampovnen, når den/de ønskede indstilling(er) er ændret.

Indstillingen ved levering er fremhævet med **fed**.

Program		Status/ Vandhård-hed	Mulige indstillinger
P1	Vandhårdhed	15 °	Se afsnittet Indstillinger - Vandhårdhed
P2	Lydstyrke signallyde	S1 S2 **S3** S4	Meget lav Lav **Høj** Meget høj
P3	Tastelyd	S0 **S1**	Frakoblet **tilkoblet**
P4	Dampreduktion	S0 **S1**	Frakoblet **tilkoblet**
P5	Enhed temperatur	**S1** S2	**°C** °F
P6	Demoprogram	**S0** S1	**Frakoblet, dampovnen varmer** Tilkoblet, dampovnen varmer ikke

Vandhårdhed

Det lokale vandværk kan oplyse om vandhårdheden i området.

Der kan indstilles en hårdhedsgrad mellem 1 °dH og 70 °dH.

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 (mg Ca^{2+}/l).

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

Betjening af dampovnen

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.
- Tænd dampovnen.

100 °C vises. 100 blinker.

- Bekræft med *OK*, hvis maden ønskes tilberedt ved 100 °C.
- Hvis maden ønskes tilberedt ved lavere temperatur, reduceres temperaturen ved tryk på sensortasten ∨. Bekræft med OK.

Temperaturen overtages inden for få sekunder. Tryk 2 gange på *OK* for at vende tilbage til temperaturindstillingen.

0:00 t. vises.
0 for timerne blinker.

- Hvis man ønsker at indstille en tilberedningstid
  - under 1 time, bekræftes med *OK*.
  - over 1 time, indstilles de ønskede timer ved tryk på sensortasten ∧ (fra 0 opad) eller ∨ (fra 9 nedad), og bekræft med *OK*.
- Indstil de ønskede minutter ved tryk på sensortasten ∧ (fra 00 opad) eller ∨ (fra 59 nedad).
- Bekræft med *OK*.

Den aktuelle temperatur vises, og opvarmningsfasen starter.

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

Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

Hvis der er tilberedt med en temperatur fra ca. 80 °C, åbner døren sig automatisk en smule på klem kort tid inden afslutning af tilberedningstiden, så dampen kan trænge ud af ovnrummet.

Efter udløb af tilberedningstiden lyder et signal.

- Tag maden ud af ovnrummet.
- Sluk dampovnen.

Der kan først startes en ny tilberedningsproces, når den automatiske døråbner er trukket tilbage i sin udgangsposition. Tryk den ikke ind manuelt, da dette vil beskadige den.

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 der mangler vand under tilberedningsprocessen, lyder et signal, og symbolet blinker.

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

Tilberedningsprocessen fortsætter.

Værdier ændres for en tilberedningsproces

Så snart en tilberedningsproces afvikles, kan temperaturen og tilberedningstiden for denne proces ændres.

Temperatur ændres

- Tryk 1 gang på *OK*.

Displayet skifter til temperaturindstilling, og temperaturen blinker.

- Ændr temperaturen ved tryk på sensortasten ∨ eller ∧.
- Bekræft med *OK*.

Tilberedningstid ændres

- Tryk 2 gange på *OK*.

Displayet skifter til indstilling af tilberedningstid, og tallet for timerne blinker.

- Ændr tilberedningstiden ved tryk på sensortasten ∨ eller ∧.
- Bekræft med *OK*.

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.

Dampovnen har 20 automatikprogrammer til tilberedning af forskellige grøntsager. Temperatur og tilberedningstid er forindstillet - grøntsagerne skal kun forberedes i henhold til angivelserne (se skemaet Programoversigt).

Efter en tilberedning skal dampovnen først afkøle til stuetemperatur, inden et automatikprogram startes.

Råd og tips om tilberedning af grøntsager med dampprogram findes i afsnittet Dampprogram - Grøntsager.

Anvendelse af automatikprogrammer

- Forbered grøntsagerne, og anbring dem i et fad med huller.
- Skub opsamlingsbakken ind på 1. ribbe.
  Fadet med grøntsager kan skubbes ind på en tilfældig ribbe.
- Fyld vandbeholderen, og skub den ind.
- Tænd dampovnen.
- Tryk på sensortast ♨ / ▢.

ECO vises.

Hvis der trykkes på sensortast ∨ eller ∧, skiftes der til automatikprogrammerne.

- Indstil det ønskede program med sensortasterne ∨ eller ∧, fx A15.
- Bekræft med *OK*.
- Indstil den ønskede tilberedningsgrad med sensortasterne ∨ eller ∧:

- med bid ▁
- middel ▁ ▂
- blød ▁ ▂ ▃

- Bekræft med *OK*.

Programoversigt

Programnummer	Grøntsager	
A1	Blomkål	Buketter, middel
A2	Bønner (grønne, gule)	Hele
A3	Broccoli	Buketter, middel
A4	Kinakål	Strimler
A5	Ærter	—
A6	Fennikel	Strimler
A7	Kålrabi	Små stave
A8	Græskar	Tern
A9	Majs	Kolber
A10	Gulerødder	Tern/Små stave/Skiver
A11	Peberfrugt	Strimler
A12	Pillekartofler	Faste, middel
A13	Porre	Ringe
A14	Romanesco-blomkål	Buketter, middel
A15	Rosenkål	—
A16	Hvide kartofler	Faste, i kvarter
A17	Asparges, grønne	middel
A18	Asparges, hvide	middel
A19	Spinat	—
A20	Sukkerærter	—

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 opsamles 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.

ECO-dampprogram

Opvarmningsformen Eco-dampprogram kan anvendes til energibesparende tilberedning med damp. Eco-dampprogram er især egnet til tilberedning af grøntsager og fisk. Eco-dampprogram er mindre velegnet til tilberedning af stivelsesholdige madvarer såsom kartofler, ris og pasta.

Vi anbefaler tilberedningstiderne og temperaturerne fra skemaerne i afsnittet Dampprogram.
Retter kan om nødvendigt videretilberedes.

- Tænd dampovnen.
- Tryk på sensortast ♨ / ▢.

Displayet viser *ECO*

- Bekræft med *OK*.
- Indstil temperatur og tilberedningstid.

Anvisninger om tilberedningsskemaerne

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

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: Se skemaet

Dampprogram

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

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

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

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

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

Tips

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

Indstillinger

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 gullasch, skal først brunes i en gryde/pande på kogepladen.

Tilberedningstid

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

Tips

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

Indstillinger

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.

Indstillinger

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: Se skemaet

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

Tilberedningstid

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

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: Se skemaet

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

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: Se skemaet

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

◷ Tilberedningstid

Knödel

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

Tilbered friske knödel i et smurt fad med huller.

Indstillinger

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

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

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

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: Se skemaet

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

◷ Tilberedningstid

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

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

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

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

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

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

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

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.

Tilberedning af en menu

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

Opvarmning

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 opvarmningen. 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

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
Hønsefrikassé, ris	7–8
Grøntsagssuppe	2–3
Cremet suppe	3–4

Madvare	◷* [min.]
Klar suppe	2–3
Gryderet	4–5

◷ Tid

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

Optøning

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

⚠ Smittefare på grund af kimdannelse.
Kim såsom salmonella kan udløse alvorlig madforgiftning.
Ved optøning af fisk og kød (især fjerkræ) skal man være særligt omhyggelig med hygiejnen.
Anvend ikke optøningsvæsken.
Videreforarbejd madvarerne straks efter hviletiden.

Temperatur

Den optimale optøningstemperatur er 60 °C.
Undtagelser: Hakket kød og vildt 50 °C.

Forberedelse/efterbehandling

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

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

Fade

Anvend ved optøning af væskeafgivende madvarer såsom fjerkræ et fad med huller med 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

Dampprogram
Temperatur: Se skemaet
Optøningstid: Se skemaet
Hviletid: Se skemaet

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

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Blancheringstid: 1 min.

Henkogning

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

Glas

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

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

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

Frugt

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

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

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

Grøntsager

Vask, rens og skær grøntsagerne i mindre stykker.

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

Kapacitet

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

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

Kød og pølser

Steg eller kog kødet næsten mørt inden henkogningen. Brug stegefonden, evt. fortyndet med vand, eller vandet, som kødet er kogt i, til opfyldning. Sørg for, at glaskanten er fri for fedt.
Fyld kun glasset halvt med pølser, da fyldet stiger op under henkogningen.

Tips

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

Henkogning af madvarer

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

Indstillinger

Dampprogram
Temperatur: se skemaet
Henkogningstid: Se skemaet

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

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 15 min.

Hævning af gærdej

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

Indstillinger

Dampprogram
Temperatur: 40 °C
Tid: Iht. angivelsen i opskriften

Opvarmning af fugtige klude

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

Indstillinger

Dampprogram
Temperatur: 70 °C
Tid: 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

Dampprogram
Temperatur: 90 °C
Tid: 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

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

Dampprogram
Temperatur: 65 °C
Tid: 20 min.

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

Dampprogram
Temperatur: 40 °C
Tid: 5:00 t.

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

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 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

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Dampningstid: 4 min.

Saftpresning

Der kan udvindes saft fra blød og middelhård 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

Dampprogram
Temperatur: 50 °C
Konserveringstid: 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
Tid: 4 min.

Oplysninger til testinstitutter

Testretter iht. EN 60350-1 (Dampprogram)

Testretter	Fade	Mængde [g]	[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]

Ribbe(r), Temperatur, Tilberedningstid

1 Skub opsamlingsbakken ind på 1. ribbe.

2 Skub testretten ind i det kolde ovnrum (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] (Dampprogram)

Testretter	Fade	Mængde [g]	[2]	[°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
Broccoli, i buketter	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

Ribbe, Temperatur, Tilberedningstid

1 Fremgangsmåde: Se afsnittet Dampprogram - Tilberedning af en menu

2 Skub opsamlingsbakken ind på 1. ribbe.

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

⚠ 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.

Uegnede 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
- Ståluld
- Hårde stålsvampe
- Punktvis rengøring med mekaniske rengøringsmidler
- Ovnrens og ovnspray

Rengøring af fronten

■ Rengør fronten med en ren svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.

■ Tør fronten efter med en blød klud.

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

Ovnrummet rengøres

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

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

Afkalkning af dampovnen

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

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

Dampovnen skal afkalkes efter en bestemt driftstid. Hvis tidspunktet for afkalkning er nået, vises symbolet ⇄, når dampovnen tændes, og resterende antal tilberedningsprocesser vises.

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.

- Tryk på tænd/sluk-tasten ⏻, indtil symbolet ⇄ og en roterende bjælke vises i displayet i et par sekunder.

Afkalkningsprocessen forberedes. Symbolet 💧 og afkalkningstiden vises, så snart forberedelsen er afsluttet.

- 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*.

Afkalkningsprocessen starter.

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

I løbet af afkalkningsprocessen skal vandbeholderen tømmes, skylles og fyldes med rent vand **to gange**. På disse tidspunkter lyder et signal, og symbolet 💧 vises.

- Tag vandbeholderen ud, og tag overløbsbeskyttelsen af.
- Tøm vandbeholderen, og skyl den grundigt.
- Fyld vandbeholderen med vand til markeringen ⇄, og skub den ind.
- Bekræft med *OK*.

Symbolet 💧 slukker. Afkalkningsprocessen fortsætter.

Når vandbeholderen er skyllet og fyldt med vand to gange, lyder et signal nogle minutter senere. Afkalkningsprocessen er slut.

- 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
DES_ vises kortvarigt i displayet, når ovnen tændes. Ovnrummet bliver ikke varmt.	Demo-mode er tilkoblet. Dampovnen kan betjenes, men ovnrumsopvarmningen fungerer ikke. ■ Deaktiver demoprogrammet (se afsnittet Indstillinger).
vises i displayet, og der lyder muligvis et signal.	Vandbeholderen er ikke skubbet helt ind i dampovnen. ■ Tag vandbeholderen ud, og skub den helt ind, til den går i hak.
	Der er ikke nok vand i vandbeholderen. Vandet skal stå mellem markeringerne. ■ Fyld vandbeholderen med vand.
I displayet vises symbolet og et tal mellem 1 og 10.	Dampovnen skal afkalkes. ■ Afkalk dampovnen (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Dampovnen afkalkes).
I displayet vises en melding, der ikke er angivet i dette skema.	Der er opstået en fejl i elektronikken. ■ 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
Ovnrummet bliver ikke varmt.	Ovnrummet er blevet varmet op på grund af en varmeskuffe nedenunder, der har været i drift. ■ Åbn døren, og lad ovnrummet afkøle.
Dampovnen skifter efter en flytning ikke længere til tilberedningsfasen efter opvarmningsfasen.	Vandets kogetemperatur har ændret sig, da det nye opstillingssted afviger min. 300 m i højdebeliggenhed fra det gamle. ■ Gennemfør en afkalkning for at tilpasse kogetemperaturen (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Dampovnen afkalkes).
Under brugen trænger der usædvanligt meget damp ud, eller der kommer damp ud andre steder end normalt.	Døren er ikke lukket rigtigt. ■ Luk døren.
	Tætningslisten i døren sidder ikke korrekt. ■ Tryk tætningslisten i døren fast, så den slutter til hele vejen rundt.
	Tætningslisten i døren er beskadiget, er fx ridset. ■ Udskift tætningslisten i døren. Tætningslisten kan bestilles ved telefonisk henvendelse til vores kundecenter (tlf.nr. findes på omslaget).

Småfejl udbedres

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.	Sikringen er defekt. ■ Udskift sikringen (min. sikring: se typeskiltet).
	Der kan være tale om en teknisk fejl. ■ Afbryd strømmen til dampovnen i ca. 1 minut ved at – slå den pågældende sikring fra eller skrue smeltesikringen helt ud eller – slå HFI/HPFI-relæet fra. ■ Hvis man efter at have slået HFI/HPFI-relæet eller sikringsgruppen til igen stadig ikke kan tænde dampovnen, kontaktes Miele Service.

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

Disse produkter kan bestilles på vores hjemmeside.

Produkterne kan også købes hos Mieleforhandlere 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 Mieles produkter. Nærmere oplysninger om de enkelte produkter findes på Mieles 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.

Miele Service

- Service inden for kort tid
- Lokale Miele-serviceteknikere i landsdækkende servicenet
- Teknikerne er specialuddannede i Mieles 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

Reparationsservice

Får du brug for reparationsservice, 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 Mieles 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

Mieles 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.

Mieles 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.

Mieles garanti indebærer:

For store produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele, arbejdsløn 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 arbejdsløn, hvorimod fremsendelse af produktet sker for købers regning og risiko. Efter udbedring af fejlen sker returnering af produktet for Mieles regning og risiko. Dele udskiftet ved en sådan reparation tilhører Miele.

Mieles 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.

Transportskader:

Skulle produktet have fået en transportskade 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 Mieles 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.

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.

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 cm^2

④ Ingen tilslutning i dette område

Montering af dampovnen

- Tilslut nettilslutningsledningen på dampovnen.

Skader på grund af fejlagtig transport.
Døren kan blive beskadiget, hvis dampovnen løftes i dørgrebet.
Brug grebene i kabinettets sider, når den skal løftes.

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

- Skub dampovnen ind i indbygningsskabet, 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 jordingssystem. 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.

Nominel effekt og sikring fremgår af denne brugsanvisning eller typeskiltet. Sammenlign disse oplysninger med dataene for eltilslutning på opstillingsstedet.
I tvivlstilfælde bør man kontakte en uddannet el-fagmand.

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.

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen

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

Kontakt: miele.dk/service

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

Miele

DG 2740, DG 2840

da-DK

M.-Nr. 11 241 930 / 01