

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	4	Display	26
Bæredygtighed og miljøbeskyttelse	10	Lydstyrke	26
Lær dit produkt at kende	11	Enheder	27
Dampovn	11	Varmholdning	27
Typeskilt	12	Dampreduktion	27
Medfølgende tilbehør	12	Temperaturforslag	27
Ekstratilbehør	12	Vandhårdhed	28
Betjeningselementer	13	Sikkerhed	29
Tænd/sluk-tast	14	Miele@home	29
Display	14	Scan & Connect udføres	30
Sensortaster	14	Fjernstyring	30
Symboler	16	MobileStart aktiveres	30
Betjeningsmåde	17	RemoteUpdate	30
Valg af menupunkt	17	Softwareversion	31
Indstilling ændres i en valgliste ..	17	Forhandler	31
Indstilling ændres med bjælker .	17	Standardindstillinger	31
Opvarmningsform eller funktion		Driftstimer	31
vælges	17	Hoved- og undermenuer	32
Indkodning af tal	18	Betjening	33
MobileStart aktiveres	18	Nem betjening	33
Funktionsbeskrivelse	18	Værdier og indstillinger ændres for	
Vandbeholder	18	en tilberedningsproces	34
Opsamlingsbakke	19	Temperatur ændres	34
Temperatur	19	Tilberedningstider indstilles	35
Tilberedningstid	19	Indstillede tilberedningstider	
Lyde	19	ændres	35
Opvarmningsfase	19	Indstillede tilberedningstider	
Tilberedningsfase	19	slettes	35
Dampreduktion	19	Tilberedningsprocessen afbrydes	36
Ibrugtagning	20	Tilberedningsprocessen afbrydes	36
Netværkstilslutning	20	Minutur	37
Grundindstillinger	20	Værd at vide og vigtige informationer	38
Krav til netværkstilslutning	20	Fordele ved tilberedning med damp	
Første rengøring af dampovnen	22	Tilberedningsservice	38
Kogetemperatur tilpasses	22	Opsamlingsbakke	38
Indstillinger	23	Ribbe	39
Oversigt over indstillinger	23	Dybfrostvarer	39
Menuen Indstillinger kaldes frem	25	Temperatur	39
Sprog	25	Tilberedningstid	39
Klokkeslæt	25	Tilberedning med væsker	39
		Egne opskrifter	39

Dampprogram	40	Rengøring og vedligeholdelse	74
ECO-dampprogram.....	40	Anvisninger om rengøring og vedli-	
Anvisninger om tilberedningsske-		geholdelse	74
maerne	40	Uegnede rengøringsmidler	74
Grøntsager.....	41	Rengøring af fronten	75
Fisk	44	Ovnrummet rengøres	75
Kød.....	47	Vandbeholderen rengøres	75
Ris	49	Rengøring af tilbehør	75
Kerner.....	50	Rengøring af ribber.....	76
Nudler/pasta	51	Afkalkning af dampovnen	76
Knödel	52		
Bælgfrugter, tørrede	53	Småfejl udbedres	78
Æg.....	55	Meldinger i displayet	78
Frugt	56	Uventet reaktion.....	79
Pølser	56	Lyde	80
Krebsdyr.....	57	Generelle problemer eller tekniske	
Muslinger.....	58	fejl	81
Tilberedning af en menu	59		
		Service / Garanti	82
Flere anvendelser	60	Kontakt i tilfælde af fejl.....	82
Opvarmning.....	60	Miele Service	82
Optøning	62		
Blanchering.....	65	Installation	85
Henkogning	65	Råd om sikkerhed ved indbygning ...	85
Desinficering af service	68	Indbygningsmål	86
Hævning af gærdej	68	Indbygning i et højskab	86
Opvarmning af fugtige klude.....	68	Indbygning i et underskab	87
Smeltning af husblas.....	68	Set fra siden	88
Smeltning af honning	69	Tilslutning og ventilation.....	89
Smeltning af chokolade	69	Montering af dampovnen.....	90
Fremstilling af yoghurt	70	Eltilslutning.....	91
Smeltning af spæk.....	71		
Dampning af løg.....	71	Oplysninger til testinstitutter	92
Saftpresning	71		
Flåning.....	72	Tekniske data	93
Konservering af æbler	72	Konformitetserklæring.....	93
Tilberedning af æggestand	72	Ophavsrettigheder og licenser til	
		kommunikationsmodulet	93
Automatikprogrammer	73		
Anvendelse af automatikprogram-			
mer.....	73		
Anvisninger om anvendelse	73		

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.

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 voksne. 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 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 tilslutningsledning.
- ▶ 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.

Råd om sikkerhed og advarsler

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

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

► 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 metal-skrabere til rengøring af ovnruden.
- Ribberne kan tages ud. Monter ribberne korrekt igen.
- Hvis der kommer mad og drikke indeholdende kogesalt på ovnrums-mets stålvægge, skal det straks fjernes grundigt for at undgå korrosi-on.

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 funkti-onsbærende 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.

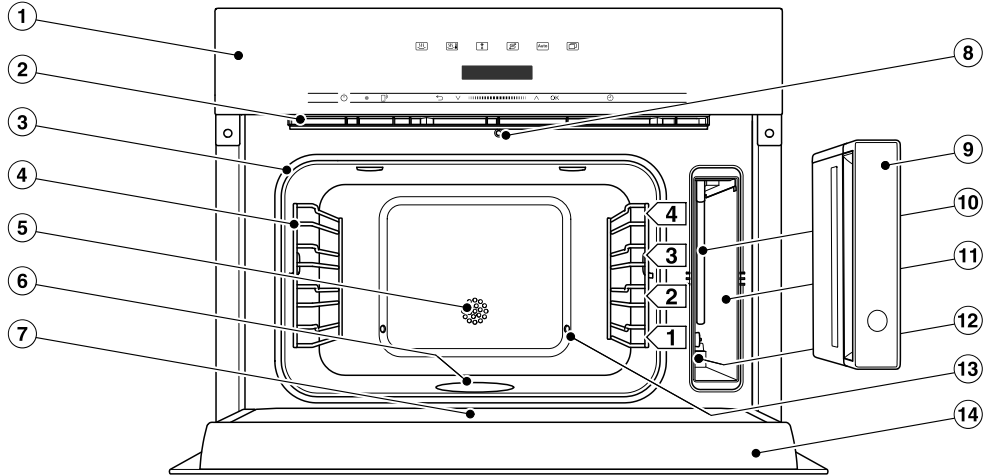
Bortskaffelse af det gamle produkt

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 akkumulatorer, der ikke er fast indkapslet i produktet, samt pærer, der kan fjernes uden at blive ødelagt. Aflever disse på et opsamlingssted/genbrugsstationen, hvor de kan indleveres uden omkostninger. Sørg for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det fjernes.

Dampovn



- 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 Vandbeholder med aftagelig overløbsbeskyttelse
- ⑩ Indsugningsrør
- ⑪ Rum til vandbeholderen
- ⑫ Typeskilt
- ⑬ Dampindgang
- ⑭ Dør

Lær dit produkt at kende

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

Typeskilt

Typeskiltet sidder i rummet til vandbeholderen.

Her findes modelbetegnelse, serienummer og tilslutningsdata (netspænding/frekvens/maks. tilslutningsværdi).

Modelbetegnelse og serienummer (SN) findes også på det lille skilt, der ses på frontrammen, når døren er åben.

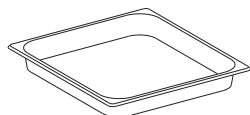
Hav disse oplysninger parat, når Miele kontaktes med spørgsmål eller problemer.

Medfølgende tilbehør

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

Afhængig af land og model kan der medfølge yderligere tilbehør.

Opsamlingsbakke DGG 100-40

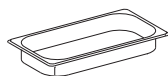


1 opsamlingsbakke i rustfrit stål til opsamling af væde.

Opsamlingsbakken kan også anvendes som fad.

375 x 394 x 40 mm (BxDxH)

Dampovnsfad DGG 50-40



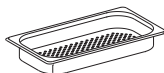
1 dampovnsfad uden huller i rustfrit stål

Kapacitet 2,2 l /

netto 1,6 l

375 x 197 x 40 mm (BxDxH)

Dampovnsfad DGGL 50-40



2 dampovnsfade med huller i rustfrit stål

Kapacitet 2,2 l /

netto 1,6 l

375 x 197 x 40 mm (BxDxH)

Rist



1 rist til anvendelse ved brug af eget service

Afkalkningstabs

Til afkalkning af dampovnen

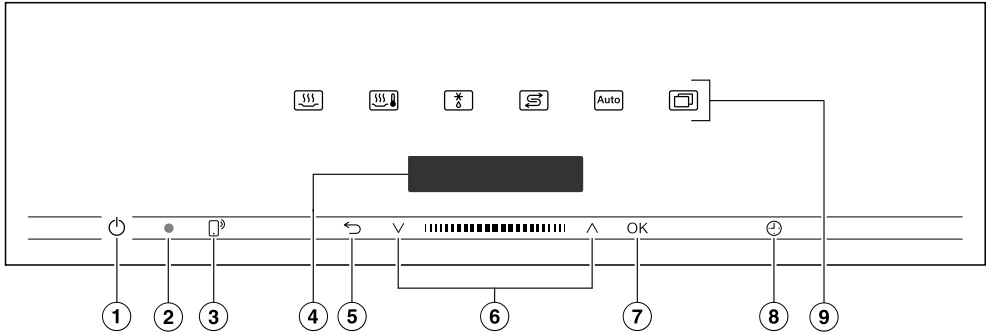
Ekstratilbehør

I Miele's webshop, hos Miele Service eller hos din Miele-forhandler kan du købe produkter, der er specielt egnet til dampovnen, fx plejemiddel og tilbehør.

Du kan få adgang til Miele's webshop via følgende QR-kode:



Betjeningselementer



- 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 til afbrydelse af en tilberedningsproces
- ⑥ Navigationsområde med piletaster  og 
Til bladrning i listerne med valgmuligheder og ændring af værdier
- ⑦ Sensortast *OK*
Funktioner kaldes frem, og indstillinger gemmes
- ⑧ Sensortast 
Til indstilling af en minuturstid, en tilberedningstid eller en start- eller sluttid for tilberedningsprocessen
- ⑨ Sensortaster
Til valg af opvarmningsformer, automatikprogrammer og indstillinger

Lær dit produkt at kende

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
	Hvis man ønsker at styre dampovnen via sin mobile enhed, og Miele@home-systemet er tilgængeligt, skal indstillingen Fjernstyring aktiveres ved tryk på denne sensortast. Herefter lyser denne sensortast orange, og funktionen MobileStart er tilgængelig. Så længe denne sensortast lyser, kan dampovnen styres via den mobile enhed (se afsnittet Indstillinger - Miele@home).
	Afhængigt af i hvilken menu man befinder sig, vender man tilbage til forrige menu eller til hovedmenuen ved at trykke på denne sensortast. Hvis en tilberedningsproces afvikles samtidig, kan den afbrydes med denne sensortast.
	I betjeningsområdet navigeres der med piletasterne eller i området mellem disse opad eller nedad i valglisterne. Det menupunkt, du vil vælge, vises i displayet. Værdier og indstillinger kan ændres med piletasterne eller i området derimellem.
<i>OK</i>	Når der vises en værdi, en anvisning eller en indstilling, som kan bekræftes, lyser sensortasten <i>OK</i> orange. Ved tryk på denne sensortast kan man kalde minutursfunktionen frem, gemme ændring af værdier eller indstillinger eller bekræfte meldinger.
	Hvis der ikke afvikles en tilberedningsproces, kan der til enhver tid indstilles en minuturstid med denne sensortast (fx ved kogning af æg). Hvis der samtidigt afvikles en tilberedningsproces, kan der indstilles en minuturstid, en tilberedningstid og en start- eller sluttid for tilberedningsprocessen.

Lær dit produkt at kende

Symboler

I displayet kan følgende symboler vises:

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

Betjeningsmåde

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 naviger i området  til højre eller venstre, indtil det ønskede menupunkt vises.

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

Den aktuelle indstilling er markeret med et hak .

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

Indstillingen gemmes. Man kommer tilbage til forrige menu.

Indstilling ændres med bjælker

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

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

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

Indstillingen gemmes. Der vendes tilbage til den overordnede menu.

Opvarmningsform eller funktion vælges

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

- Tryk på sensortasten for den ønskede opvarmningsform eller funktion.

Sensortasten på betjeningspanelet lyser orange.

- I opvarmningsformer og funktioner: Indstil værdierne, fx temperatur.
- I Flere : Scroll ned/op i valglisterne, indtil det ønskede menupunkt vises.
- Bekræft med **OK**.

Lær dit produkt at kende

Skift til en anden opvarmningsform

Under en tilberedning kan der skiftes til en anden opvarmningsform.

Sensortasten for den aktuelle opvarmningsform lyser orange.

- Tryk på sensortasten for den nye opvarmningsform eller funktion.

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

Sensortasten for den ændrede opvarmningsform lyser orange.

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

Indkodning af tal

De tal, der kan ændres, er fremhævet.

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

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

- Bekræft med OK.

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

MobileStart aktiveres

- Vælg sensortasten  for at aktivere MobileStart.

Sensortasten  lyser. Dampovnen kan fjernbetjenes med Miele-appen.

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

MobileStart kan anvendes, så længe sensortasten  lyser.

Funktionsbeskrivelse

Vandbeholder

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

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

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

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 (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 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 og ved lave tilberedningstemperaturer forlænges den.

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.

Ibrugtagning

Netværkstilslutning

Dampovnen er udstyret med et integreret wi-fi-modul. Wi-fi-modulet giver dig mulighed for at oprette netværksforbindelse til dit hjemmenetværk og bruge Miele App på en mobil enhed.

Når dampovnen er blevet tilsluttet via wi-fi, bliver forbindelsen automatisk genoprettet, hver gang du tænder for den igen.

Sørg for, at signalet fra dit wi-fi-netværk er tilgængeligt med tilstrækkelig signalstyrke på dampovnens opstillingssted.

Ved integrering af dampovnen i dit wi-fi-netværk øges energiforbruget, også når dampovnen er slukket.

Smart Extras via Miele App*

Netværksforbindelse via Miele App giver dig adgang til mange Smart Extras, bl.a.:

- Statusinformationer kaldes frem
- Anvendelse af flere nyttige funktioner
- Dampovnen holdes opdateret med den nyeste Miele-udvikling via softwareopdateringer

Du kan finde flere oplysninger om Smart Extras på Mieles hjemmeside, i Apple App^{Store} eller i Google Play StoreTM.

*Yderligere digitalt tilbud fra Miele & Cie. KG. Afhængigt af model og land kan udvalget af funktioner variere. Du skal acceptere de generelle betingelser og vilkår og fortrolighedspolitikken for Mieles digitale produkter og tjenester i Miele App. Miele forbeholder sig retten til at ændre eller indstille de digitale tilbud til enhver tid.

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.

Krav til netværkstilslutning

Vær opmærksom på følgende krav til netværkstilslutning:

1. Et hjemmenetværk er tilgængeligt på opstillingsstedet.
Hav wi-fi-adgangskoden klar.
2. Miele App er tilgængelig på en mobil enhed.
3. Du har en brugerkonto i Miele App.

Miele App

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



Første ibrugtagning afsluttes

- Følg eventuelle yderligere anvisninger i displayet.

Ibrugtagningsproceduren er afsluttet.

Miele@home oprettes

Displayet viser Forbind "Miele@home".

- Bekræft med *OK*, hvis Miele@home skal oprettes med det samme.
- 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.

Klokkeslæt indstilles

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

Vandhårdhed indstilles

Det lokale vandværk kan oplyse vandhårdheden i området.

Informationer om vandets hårdhedsgrad findes i afsnittet Indstillinger - Vandhårdhed.

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

Ibrugtagning

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 svampekud, 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 den øverste markering.
- 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).

Oversigt over indstillinger

Menupunkt	Mulige indstillinger
Sprog 	... deutsch english ... Land/region
Klokkeslæt	Visning Tilkoblet Frakoblet* Natfrakobling Tidsformat 12 t. 24 t.* Indstil
Display	Lysstyrke  QuickTouch Tilkoblet Frakoblet*
Lydstyrke	Signallyde Melodier*  En tone  Tastelyd  Melodier Tilkoblet* Frakoblet
Enheder	Temperatur °C* °F
Varmholdning	Tilkoblet Frakoblet*
Dampproduktion	Tilkoblet* Frakoblet
Temperaturforslag	
Vandhårdhed	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
Sikkerhed	Spærring af taster Tilkoblet Frakoblet* Lås  Tilkoblet Frakoblet*
Miele@home	Aktiver Deaktiver Forbindelsesstatus Tilslut igen Tilbage til std.indst. Tilslut

* Standardindstilling

Indstillinger

Menupunkt	Mulige indstillinger
Fjernstyring	Tilkoblet* Frakoblet
RemoteUpdate	Tilkoblet* Frakoblet
Softwareversion	
Forhandler	Demoprogram Tilkoblet Frakoblet*
Standardindstillinger	Produktindstillinger Temperaturforslag

* Standardindstilling

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.

Denne indstilling fører til øget energiforbrug.

Ved valg af indstillingen Display |

QuickTouch | Tilkoblet reagerer alle sensor-taster 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

Klokkeslættet vises kun i displayet fra kl. 5 til kl. 23. I den resterende tid er displayet mørkt. Denne indstilling fører til øget energiforbrug.

Tidsformat

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

Indstillinger

Indstil

Timer og minutter indstilles.

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

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

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. Denne indstilling fører til øget energiforbrug.
- 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

Melodier

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

Enheder

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 videretilberede ved varmholdning.

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

Dampreduktion

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

Indstillinger

Vandhårdhed

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

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

Der kan indstilles en hårdhedsgrad mellem 1 °dH og 70 °dH. Hårdhedsgraden er fra fabrikken forindstillet til 21 °dH.

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

Vandhårdhed		Kalciumindhold mg/l Ca^{2+} eller ppm (mg Ca^{2+} /l)	Indstilling
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14

Vandhårdhed		Kalciumindhold mg/l Ca^{2+} eller ppm (mg Ca^{2+} /l)	Indstilling
°dH	mmol/l		
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

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.

- Tilslut 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 std.indst.

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

Indstillinger

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.

- Tilslut

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

Scan & Connect udføres

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

■ Skan QR-koden.

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

■ Installer Miele App og opret en Miele-brugerkonto.

■ Skan QR-koden igen.

Miele App guider dig gennem opsætningen.



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 dampovnens 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. Ovnens 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.
- Temperaturforslag
De ændrede temperaturforslag stilles tilbage til standardindstillingerne.

Driftstimer

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

Hoved- og undermenuer

Menu	Foreslået værdi	Område
Opvarmningsformer		
Dampprogram 	100 °C	40–100 °C
Opvarmning 	100 °C	80–100 °C
Optøning 	60 °C	50–60 °C
Afkalkning 		
Automatikprogrammer 		
Flere 		
Blanchering	–	–
Henkogning	90 °C	80–100 °C
Desinficering af service	–	–
Hævning af gærdej	–	–
ECO-dampprogram	100 °C	40–100 °C
Indstillinger 		
Driftstimer		

Nem 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.
- Først vises opvarmningsformen og herefter temperaturforslaget.
- Temperaturforslaget kan ændres, hvis det ønskes.

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

- Bekræft med *OK*.

Den aktuelle 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.

Betjening

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 afhængigt af opvarmningsform.

Afhængigt af opvarmningsform kan følgende indstillinger ændres:

- Temperatur
- Tilberedn.tid
- Slut kl.
- Start kl.

Temperatur ændres

I opvarmningsformerne Dampprogram  og ECO-dampprogram kan temperaturen ændres.

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

- Vælg piletasten $\wedge$ eller $\vee$, eller naviger i området **|||||** mod højre eller venstre.

Den indstillede temperatur vises i displayet.

- Ændr den indstillede temperatur i navigationsområdet.

Temperaturen ændres i trin a 5 °C.

- Bekræft med OK.

Tilberedningsprocessen fortsætter med den ændrede indstillede temperatur.

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 Tilberedn.tid, Slut kl. eller Start kl. med sensortasten  kan tilberedningsprocessen frakobles eller til- og frakobles automatisk.

- Tilberedn.tid

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

- Slut kl.

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

- Start kl.

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

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

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.

Indstillede tilberedningstider slettes

I opvarmningsformerne Dampprogram  og ECO-dampprogram kan Tilberedn.tid slettes.

- Vælg sensortasten .
- Vælg den ønskede tid.
- Bekræft med OK.
- Vælg Slet.

Betjening

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

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

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

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 skulper 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

- Vælg sensortasten for den valgte opvarmningsform eller sensortast ↵.
- Vælg Afbryd proces, og bekræft med *OK*, hvis ønsket.

Herefter slukker ovnrumsopvarmningen. Indstillede tilberedningstider slettes.

Hovedmenuen vises.

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 minuturstid. 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 **uden** indstillet tilberedningstid, vises  og minuturstiden, der tæller ned, så snart den indstillede temperatur er nået.

Hvis der samtidig afvikles en tilberedningsproces **med** indstillet tilberedningstid, tæller minuturstiden ned i baggrunden, da tilberedningstiden har 1. prioritet 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.

Minuturstid ændres

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

Minuturstiden vises.

- Indstil en anden minuturstid.
- Bekræft med OK.

Den ændrede minuturstid gemmes.

Minuturstid slettes

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

Minuturstiden slettes.

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 ovnrumsnets 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.

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 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

Automatikprogrammer  | ... |

eller

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

Dampprogram

Grøntsager	🕒 [min.]
Artiskokker	32–38
Blomkål, helt	27–28
Blomkål, i buketter	8
Bønner, grønne	10–12
Broccoli, i buketter	3–4
Gulerødder med top, hele	7–8
Gulerødder med top, halverede	6–7
Gulerødder med top, i små stykker	4
Julesalat, halveret	4–5
Kinakål, snittet	3
Ærter	3
Fennikel, halveret	10–12
Fennikel, i strimler	4–5
Grønkål, snittet	23–26
Kartofler, kogefaste, skrællede hele 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
Peberfrugt, i tern eller i strimler	2

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

🕒 Tilberedningstid

Dampprogram

Fisk

Ferske varer

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

Dybfrostvarer

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

Forberedelse

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

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

Fade

Smør fade med huller.

Ribbe

Hvis der tilberedes fisk i fade med huller og samtidig yderligere madvarer i andre fade, 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 søtungen.

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 Flere anvendelser, Optøning).

Forberedelse

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

Tilberedningstid

Tilberedningstiden er afhængig af 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

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

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

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

 Tilberedningstid

Nudler/pasta

Tørret pasta

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

Førlæng producentens angivne tid med ca. 1/3.

Fersk/Frisk/Ikke-tilberedt

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

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

Indstillinger

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

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

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 fad 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 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

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

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

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 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.

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.

Flere anvendelser

Opvarmning

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

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

Service

Små mængder kan opvarmes på en tallerken, større mængder i en dampovnsfad.

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

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, tomatsoase	13–15
Skinkesteg, kartofler, grøntsager	12–14
Fylde peberfrugter (halveret), ris	13–15
Hønsfrikassé, ris	7–8
Grøntsagssuppe	2–3
Cremet suppe	3–4
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 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

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.

Henkogning

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

Glas

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

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

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

Frugt

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

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

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

Grøntsager

Vask, rens og skær grøntsagerne i mindre stykker.

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

Kapacitet

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

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

Kød og pølser

Steg eller kog kødet næsten mørt inden henkogningen. Brug stegefond, 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.

Flere anvendelser

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.

Flere anvendelser

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

Indstillinger

Flere  | Hævning af gærdej

Tid: Iht. angivelsen i opskriften

eller

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

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

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

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

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

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

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

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: 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.

Flere anvendelser

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

Henkogningstid: 5 min.

Tilberedning af æggestand

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

Indstillinger

Dampprogram 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: 4 min.

Dampovnen har 20 automatikprogrammer til tilberedning af forskellige grøntsager. Temperatur og tilberedningstid er forindstillet - grøntsagerne skal kun forberedes i henhold til stykstørrelse.

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

Anvendelse af automatikprogrammer

- Vælg Automatikprogrammer .

Listen med valgmuligheder vises.

- Vælg den ønskede grøntsag (fx Ærter).
- Indstil den ønskede tilberedningsgrad.
- Følg vejledningen i displayet.

Anvisninger om anvendelse

- Efter en tilberedning skal ovnen først afkøle til stuetemperatur, inden et automatikprogram startes.
- Tilberedningsgraden vises med en bjælke med syv felter. Den ønskede tilberedningsgrad kan indstilles i navigeringsområdet.
- Start- eller sluttidspunkt for et automatikprogram kan udskydes med Start kl. eller Slut kl..
- 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.

Rengøring og vedligeholdelse

Anvisninger om rengøring og vedligeholdelse

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

Dampovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på 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.

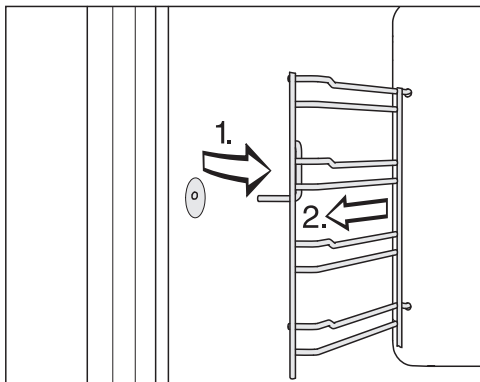
Rengøring af opsamlingsbakke, rist, fade

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

Rengøring og vedligeholdelse

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 svampekud, 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 Miele's produkter for at optimere afkalkningsprocessen. Andre afkalkningsmidler, der ud over citronsyre også indeholder andre syrer og/eller ikke er fri for andre uønskede indholdsstoffer som fx klorid, kan medføre beskadigelser på produktet. Desuden kan den ønskede virkning ikke garanteres, hvis afkalkningsmiddelkoncentrationen ikke overholdes.

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

Dampovnen skal afkalkes efter en bestemt driftstid. Når tidspunktet for afkalkning er nået, vises antallet af resterende tilberedningsforløb i displayet. 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.

Afkalkningsprocessen afsluttes

- 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 udbedre. I mange tilfælde kan man spare tid og penge, da det ikke er nødvendigt at kontakte Miele Service.

Besøg www.miele.dk/support/customer-assistance for at få yderligere oplysninger om, hvordan du selv kan udbedre fejl.



Meldinger i displayet

Fejl	Årsag og udbedring
F11	Afløbsslangerne er tilstoppede. ■ Afkalk dampovnen (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Vedligeholdelse). ■ Kontakt Miele Service, hvis fejlmeldingen vises igen.
F44	Der er opstået en teknisk fejl. ■ Sluk dampovnen, og tænd den igen efter nogle minutter. ■ Kontakt Miele Service, hvis fejlmeldingen stadig vises.
F55	Den maksimale driftstid for en opvarmningsform er blevet overskredet, og sikkerhedsfrakoblingen er aktiveret. ■ Sluk dampovnen, og tænd den igen. Dampovnen er straks klar til brug igen.
Lås  vises i displayet, når ovnen tændes.	Låsen  er tilkoblet. ■ Bekræft med OK. Tryk på "OK" i 6 sek. vises. ■ Deaktiver låsen i en tilberedningsproces ved at trykke på sensortasten OK i min. 6 sek. ■ Vælg indstillingen Sikkerhed Lås  Frakoblet, hvis låsen skal deaktiveres permanent.
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.	Demoprogrammet er aktiveret. Dampovnen kan betjenes, men ovnrumsopvarmningen fungerer ikke. ■ Deaktiver demoprogrammet (se afsnittet Indstillinger - Forhandler). 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 kundeservice (tlf.nr. findes på omslaget).
Funktionerne Start kl. og Slut kl. vises ikke.	Temperaturen i ovnrummet er for høj, fx efter afslutning af en tilberedningsproces. ■ Åbn døren, og lad ovnrummet afkøle. Ved Afkalkning kan disse funktioner generelt ikke vælges.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Sensortasterne reagerer ikke.	Indstillingen Display QuickTouch Frakoblet er valgt. Herved reagerer sensortasterne ikke, når dampovnen er slukket. ■ 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. ■ 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. ■ Tryk på tænd/sluk-tasten  , til displayet slukker, og dampovnen startes igen.
Sensortasten  blinker, når dampovnen tændes.	Din dampovn er endnu ikke tilsluttet til et wi-fi-netværk. Sensortasten blinker for at indikere, at du blot kan foretage netværkstilslutning af dampovnen ved hjælp af denne sensortast. Når dampovnen er blevet tændt og slukket flere gange, blinker sensortasten ikke længere, men netværksfunktionen er stadig aktiv.

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 smelte-sikringen 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.

Service / Garanti

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 Miele's 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 Miele's produkter
- Centralt dirigerede servicevogne
- Stor reservedelsbeholdning i servicevognen
- Originale Miele-reservedele
- 24 måneders garanti på alle fabriksnye Miele-produkter, -reservedele og reparationer
- Garanteret levering af reservedele i mange år efter at produktet er taget ud af salgsprogrammet

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

Miele's garanti omfatter ikke:

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

Uberettiget tilkaldelse af Miele Service:

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

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 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.

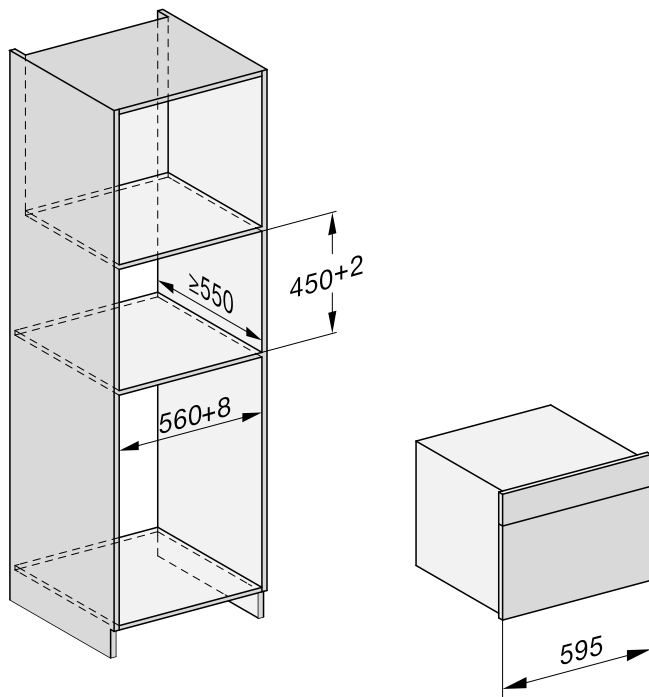
Installation

Indbygningsmål

Alle mål er angivet i mm.

Indbygning i et højskab

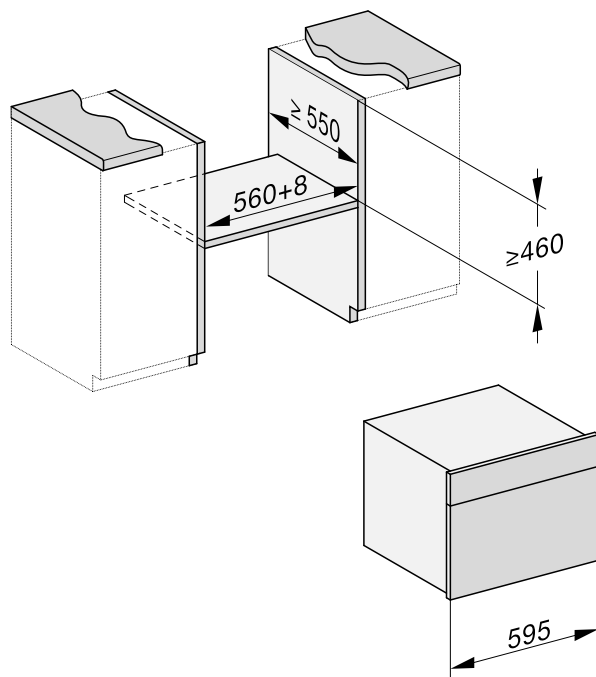
Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.



Indbygning i et underskab

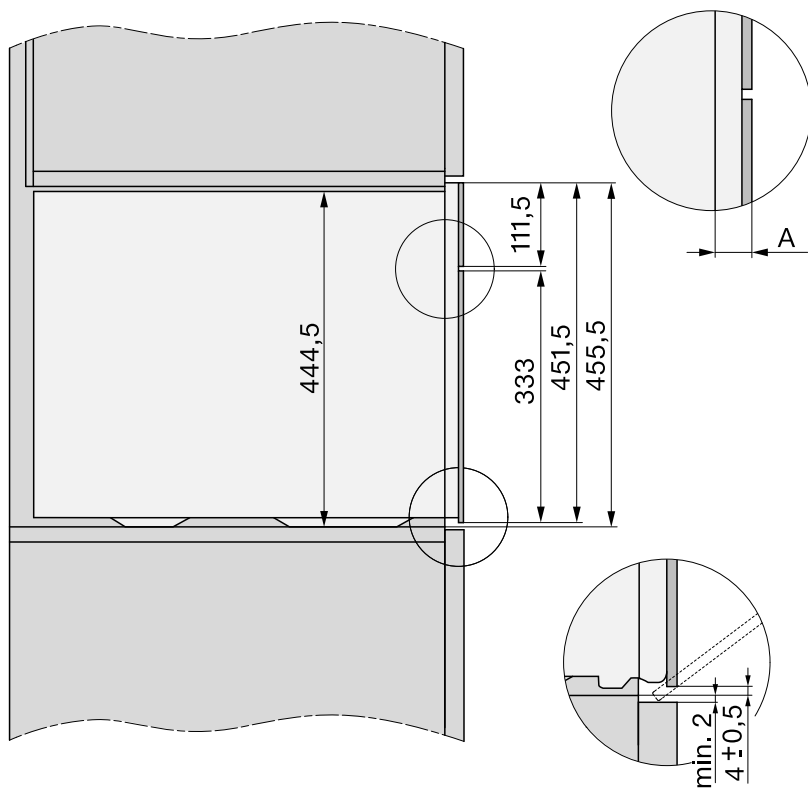
Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.

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



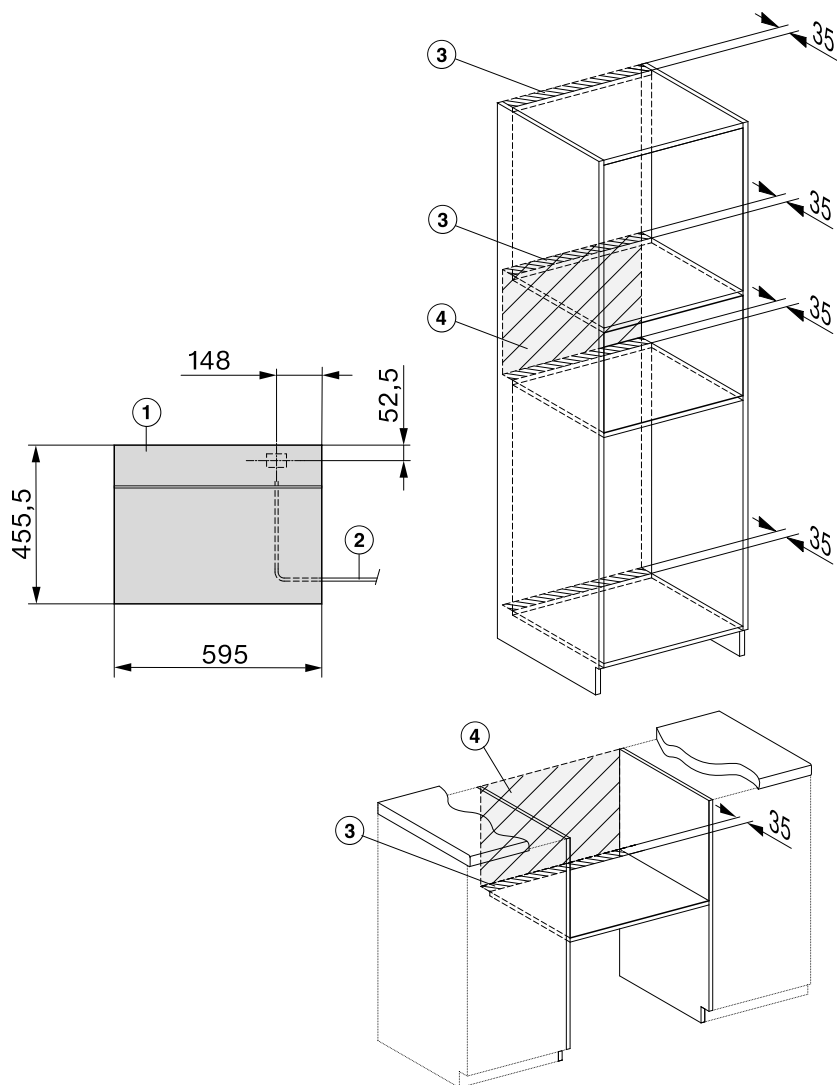
Installation

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

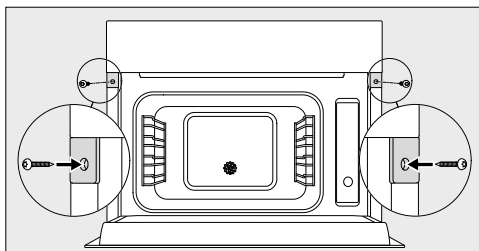
Montering af dampovnen

- 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 indbygnings-skabet, 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 erved 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-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

Oplysninger til testinstitutter

Testretter iht. EN 60350-1 (opvarmningsform Dampprogram)

Testretter	Fade	Mængde [g]	 ⁴¹	 ² [°C]	 [min.]
Damptilførsel					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 50-40	300	Vilkårlig	100	3
Dampfordeling					
Broccoli (8.2)	2x DGGL 50-40	maks.	Vilkårlig ³	100	3
Kapacitet					
Ærter (8.3)	4x DGGL 50-40	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 ovnrum (inden opvarmningsfasen starter).
- ³ Skub 2x DGGL 50-40 ind på ribben efter hinanden.
- ⁴ Skub 2x DGGL 50-40 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]	 ⁴²	 [°C]	Højde [cm]	 [min.]
Kartofler kogefaste, kvarte ³	1x DGGL 50-40	800	4	100	—	17
Laksefilet, dybfrost, ikke optøet	1x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccolibuketter	1x DGGL 50-40	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 ovnrum (inden opvarmningsfasen starter).

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

Konformitetserklæring

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

Den komplette tekst til EU-konformitetserklæringen er tilgængelig her:

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

Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet

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

Desuden indeholder kommunikationsmodulet softwarekomponenter, som distribueres under open source-licensbetingelser. De indeholdte open source-komponenter og tilhørende ophavsretlige påtegninger, eksemplarer af de aktuelt gældende licensbetingelser samt eventuel øvrig information kan tilgås lokalt via IP gennem en webbrowser (<https://<ip adresse>/Licenses>). De heri indeholdte regler for erstatningsansvar og garanti for open source-licensbetingelser gælder udelukkende i forhold til respektive 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 7140, DG 7240

da-DK

M.-Nr. 11 241 970 / 04 / 002