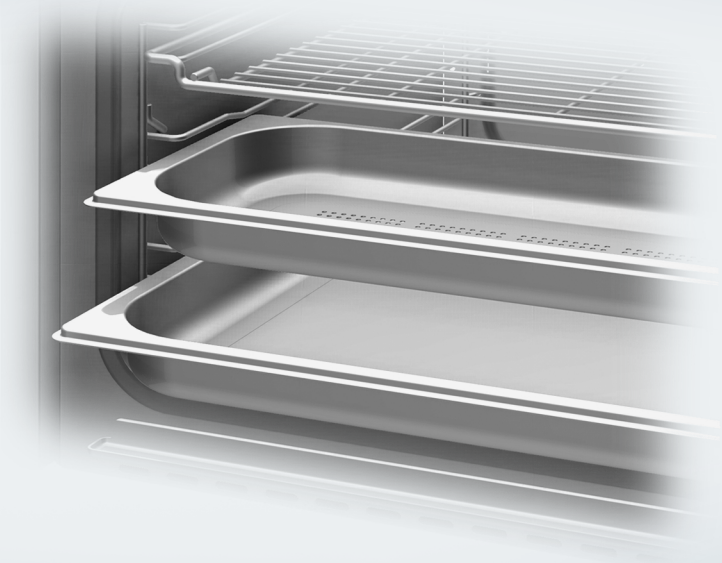
Brugs- og monteringsanvisning
Dampovn



Læs venligst brugs- og monterings anvisningen inden opstilling, installation og ibrugtagning for at undgå skader på personer og produkt.

da - DK

M.-Nr. 09 589 070

Indholdsfortegnelse

Råd om sikkerhed og advarsler 6
Miljøbeskyttelse 13
Beskrivelse af dampovnen 14
Oversigt over dampovnen 14
Medfølgende tilbehør 15
Funktionsbeskrivelse 16
Betjeningspanel 16
Sensortaster 16
Touch-display 17
Opsamlingsbeholder 19
Vandbeholder 19
Temperatur 20
Tilberedningstid 20
Lyde 20
Opvarmningsfase 20
Tilberedningsfase 20
Dampreduktion 21
Varmholdning 21
Ovnlys 21
Første ibrugtagning 22
Grundindstillinger 22
Første rengøring 24
Vandets hårdhedsgrad indstilles 24
Kogetemperatur tilpasses 25
Opvarmningsformer / Menuer 26
Betjeningsmåde 27
Forberedelse 27
Opvarmningsform 27
Temperatur indstilles 27
Tilberedningstid indstilles 27
Når tiden er udløbet 28
Efter brug 28
Betjening 29
Under brug 29
Tilberedningen afbrydes 29
Indstillinger ændres 29
Gem 30

Manglende vand . . . 30
Egne programmer . . . 31
Ekstrafunktioner . . . 33
Starttid / Sluttid . . . 33
Minutur / Alarm . . . 34
Lås . . . 36
Spærring af taster . . . 37
Værd at vide og vigtige informationer . . . 38
Fordele ved tilberedning med damp . . . 38
Tilberedningsservice . . . 38
Fade . . . 38
Eget service . . . 38
Opsamlingsbeholder . . . 39
Ribbe . . . 39
Dybfrostvarer . . . 39
Temperatur . . . 40
Tilberedningstid . . . 40
Tilberedning med væske . . . 40
Egne opskrifter . . . 40
Dampprogram . . . 41
Grøntsager . . . 41
Kød . . . 45
Pølser . . . 47
Fisk . . . 48
Krebsdyr . . . 51
Muslinger . . . 52
Ris . . . 53
Nudler / pasta . . . 54
Knödel . . . 55
Kerner . . . 56
Bælgfrugter, tørrede . . . 57
Æg . . . 59
Frugt . . . 60
Tilberedning af en menu - manuelt . . . 61
Specialanvendelser . . . 63
Opvarmning . . . 63
Optøning . . . 65
Henkogning . . . 69

Indholdsfortegnelse

Saftpresning . . . 72
Tilberedning af en menu . . . 73
Fremstilling af yoghurt . . . 74
Hævning af dej . . . 76
Smeltning af husblas . . . 76
Smeltning af chokolade . . . 77
Flåning . . . 78
Konservering af æbler . . . 79
Blanchering . . . 79
Dampning af løg . . . 80
Smeltning af spæk . . . 80
Desinficering af service . . . 81
Opvarmning af fugtige klude . . . 81
Smeltning af honning . . . 82
Tilberedning af æggestand . . . 82
Anvendelse af automatikprogrammer . . . 83
Opskrifter Automatikprogrammer . . . 85
Engelsk christmas pudding . . . 85
Kylling tikka masala med ris . . . 86
Karamel-daddeldessert . . . 88
Græskar og proscuitto-risotto . . . 89
Cremet græskarsuppe . . . 90
Ostekage med lime . . . 91
Muslinger i tomatsauce med bacon . . . 92
Oksemørbrad . . . 93
Oksegryde med knödel . . . 94
Treacle sponge pudding . . . 96
Programoversigt . . . 97
Grøntsager . . . 97
Fisk . . . 99
Krebsdyr . . . 99
Muslinger . . . 99
Kød . . . 100
Pølser . . . 100
Bælgfrugter . . . 100
Ris . . . 101
Kerner . . . 101
Æg . . . 101

Indholdsfortegnelse

Frugt . . . 102
Frisk pasta m.m. . . . 103
Desserter . . . 103
Supper/gryderetter . . . 103
Indstillinger . . . 104
Oplysninger til testinstitutter . . . 107
Rengøring og vedligeholdelse . . . 108
Dampovnens front . . . 109
Ovnrum . . . 110
Automatisk døråbner . . . 110
Tilbehør . . . 110
Ribber . . . 111
Afkalkning . . . 112
Dampovnens dør . . . 114
Småfejl udbedres . . . 116
Ekstra tilbehør . . . 119
Fade . . . 119
Rengørings- og plejemidler . . . 121
Andet . . . 122
Miele@home* . . . 123
Råd om sikkerhed ved indbygning . . . 125
Indbygningsmål . . . 126
Indbygning i et højskab . . . 126
Indbygning i et underskab . . . 127
Indbygning i kombination med en ovn . . . 128
Detaljerede mål på dampovnens front . . . 129
Dampovnen monteres . . . 130
Eltilslutning . . . 131
Typeskilt . . . 133
Service / garanti . . . 134
Ophavsrettigheder og licenser . . . 137

Råd om sikkerhed og advarsler

Denne dampovn overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Uhensigtsmæssig brug kan dog medføre skader på både bruger og ting.

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

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi rådene om sikkerhed og advarslerne 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.

▶ Dampovnen er kun beregnet til husholdningsmæssig brug og kun til de formål, der er beskrevet i brugsanvisningen.
Det er ikke tilladt at anvende dampovnen til andre formål.

▶ Personer, som på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene dampovnen sikkert, må ikke anvende den uden opsyn.
Disse personer må kun bruge dampovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

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 korrekt, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

▶ Børn må ikke rengøre dampovnen uden opsyn.

▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af dampovnen. Lad dem aldrig lege med dampovnen.

▶ Risiko for kvælning!
Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (f.eks. folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt. Opbevar derfor emballagedele uden for børns rækkevidde.

▶ Fare for forbrænding på grund af damp!
Børns hud reagerer mere følsomt på høje temperaturer end voksnes. Børn må ikke åbne døren, når dampovnen er i brug. Hold børn væk fra dampovnen, indtil den er afkølet så meget, at fare for forbrænding er udelukket.

▶ Risiko for at komme til skade! Ovndøren kan maks. bære 10 kg. Børn kan komme til skade på den åbne ovndør.
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 bør kun udføres af Miele Teknisk Service.

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

▶ 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 (f.eks. skibe).

▶ 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 Teknisk Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Mieles garanti.

▶ Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.

▶ Hvis stikket fjernes fra tilslutningsledningen, eller hvis der ikke er noget stik på ledningen, skal dampovnen indbygges og tilsluttes af en autoriseret elinstallatør.

▶ Hvis tilslutningsledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning af typen H 05 VV-F (PVC-isoleret), som kan købes ved telefonisk henvendelse til vores reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50.

▶ Dampovnen skal være afbrudt fra elnettet under vedligeholdelse og reparation. Sørg for, at

– slå sikringerne i installationen fra, eller
– skru skruesikringerne i installationen helt ud, eller
– træk stikket ud (hvis der er et).
  Træk ikke i ledningen på et produkt med netstik, men i stikket, når produktet skal afbrydes fra elnettet.

Den daglige brug

▶ Fare for forbrænding! Dampovnen bliver meget varm under brug. Man kan brænde sig på ovnrummet, maden, tilbehøret og den varme damp.
Bær grillhandsker, når varm mad skubbes ind og tages ud samt ved arbejde i det varme ovnrum. Pas på, at indeholdet ikke skvulper over, når fade med mad skubbes ind og tages ud.

▶ Fare for forbrænding!
Ved afslutning af en tilberedningsproces kan der være varmt vand i dampfremstilleren. Dette pumpes tilbage i vandbeholderen. Sørg for ved udtagning og frastilling af vandbeholderen, at denne ikke tipper.

▶ 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.

▶ Man kan komme til skade på den åbne ovndør eller snuble over den.
Lad ikke ovndøren stå unødigt åben.

▶ Plastservice, der ikke er temperatur- og dampbestandigt, smelter ved høje temperaturer og kan beskadige dampovnen. Anvend kun temperatur- (op til 100 °C) og dampbestandigt plastservice. Følg serviceproducentens anvisninger.

▶ Mad, der opbevares i ovnrummet, kan udtørre, og fugtigheden fra maden kan medføre korrosion i dampovnen. Opbevar ikke færdig mad i ovnrummet, og anvend ikke genstande, der kan ruste, til tilberedningen.

▶ Ovndøren kan maks. bære 10 kg. Man må ikke stille eller sætte sig på den åbne dør eller stille tunge genstande på den. Sørg også for, at der ikke kommer noget i klemme mellem ovndøren og ovnrummet. Dampovnen kan blive beskadiget.

Rengøring og vedligeholdelse

▶ Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af dampovnen. Dampen kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning.

▶ Dørruden kan blive ødelagt af ridser.
Brug ikke skuremiddel, hårde svampe eller børster eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnruden.

▶ Ribberne kan tages ud ved rengøring (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).
Sørg for at montere dem rigtigt igen, og anvend aldrig ovnen uden monterede ribber.

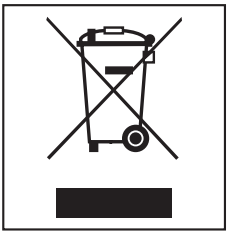
Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra miljø- og affaldsmæssige hensyn og kan således genbruges.

Genbrug af emballagematerialerne sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Emballagen bør derfor afleveres på nærmeste genbrugsstation / opsamlingssted.

Bortskaffelse af et gammelt produkt

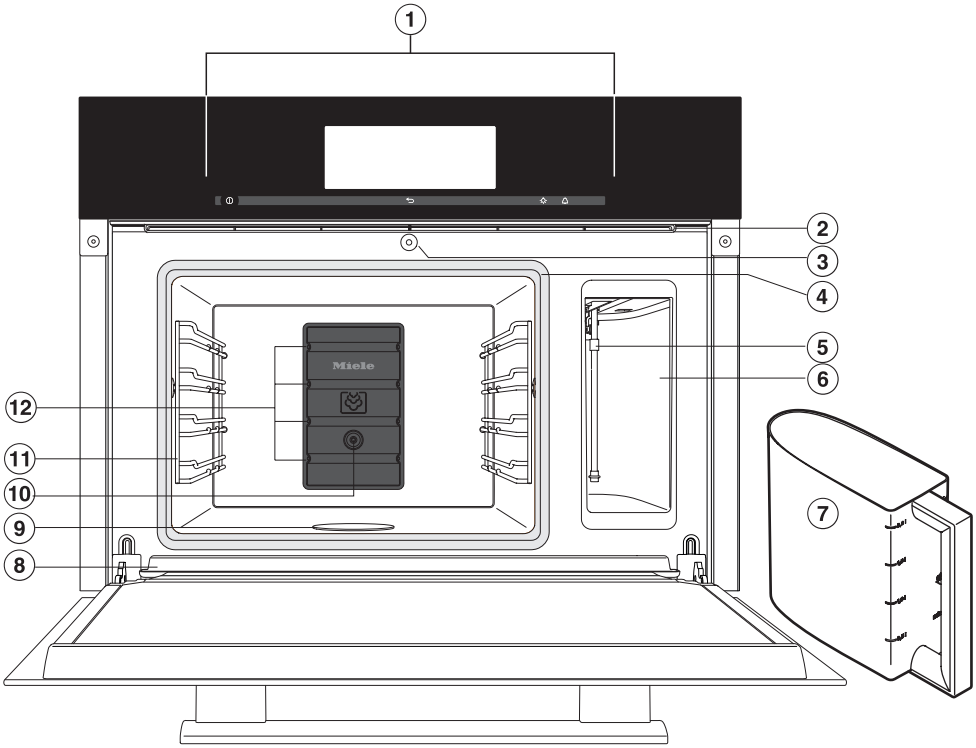
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også skadelige stoffer, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan det skade den menneskelige sundhed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



Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste opsamlingssted eller den lokale genbrugsstation, så delene kan blive genanvendt.

Beskrivelse af dampovnen

Oversigt over dampovnen



① Touch-display

② Emudslip

③ Automatisk døråbner til dampreduktion

④ Tætningsliste

⑤ Indsugningsrør

⑥ Rum til vandbeholderen

⑦ Vandbeholder

⑧ Opsamlingsrende - ovnrum

⑨ Bundvarmelegeme

⑩ Temperaturføler

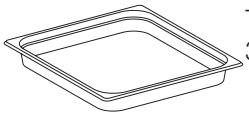
⑪ Ribber

⑫ Dampindgang

Medfølgende tilbehør

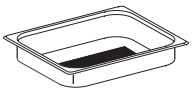
Yderligere tilbehør kan efterbestilles efter behov (se afsnittet Ekstra tilbehør).

Opsamlingsbeholder DGG 21



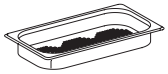
Til opsamling af væde
325 x 430 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 8



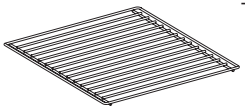
1 fad med huller
Kapacitet 2,0 l / nytteindhold 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 1



2 fade med huller
Kapacitet 1,5 l / nytteindhold 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxDxH)

Rist



Til frastilling af eget service

Afkalkningstabs

Til afkalkning af dampovnen

Funktionsbeskrivelse

Betjeningspanel



Sensortaster

Sensortasterne reagerer på fingerkontakt. Ved hver berøring lyder et akustisk signal.
Tastelydens lydstyrke kan ændres i menuen Indstillinger (se afsnittet Indstillinger).

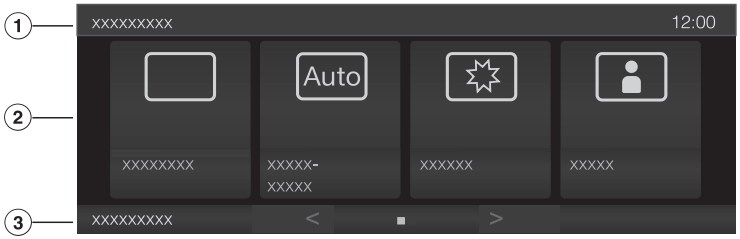
Tast	**Funktion**
⏻	Dampovnen tændes/slukkes.
⮌	Returnering til foregående niveau. Sletning af seneste indkodning.
☼	Lys
🔔	Til- og frakobling af minuturet. Valg af minuturstid.

Touch-display

Touch-displayet betjenes ved berøring med fingerspidserne. Ved berøring med fingeren afgives små elektriske ladninger, og hermed udløses en elektrisk impuls, som registreres i touch-displayets overflade. Hvis fingeren er kold, reagerer touch-displayet muligvis ikke.

Anvend ikke spidse eller skarpe genstande, f.eks. stifter. Touch-displayets overflade kan blive beskadiget. Desuden reagerer touch-displayet ikke, hvis det berøres med genstande.

Undgå, at der kommer vand ind bag touch-displayet.



Touch-displayet er opdelt i tre områder:

I **statuslinjen** ① kan man se, hvor i menuen man befinder sig. Den ønskede menu kan kaldes frem ved berøring af menunavnet. Desuden vises klokkeslættet i højre side.

I **betjeningspanelet** ② vises den aktuelle menu med menupunkterne. Man kan bladre i billedvisningen og vælge forskellige handlinger.

I **navigationslisten** ③ kan man hurtigt springe til de viste menuer ved at berøre de pågældende grå taster. Med piletasterne < og > kan man bladre, dvs. få vist billedskærmsiderne efter hinanden. Antallet af felter □■ i midten viser antal tilgængelige sider i den aktuelle menu.

Hver berøring af et muligt valg farver den pågældende tast **orange**. En valgt mulighed bliver markeret med orange.

Handling eller indstilling vælges, eller menu kaldes frem

- Berør den ønskede handling, indstilling eller menu en gang med fingeren.

Bladring i billedvisningen

- Læg fingeren på touch-displayet, og lav en glidende bevægelse hen over displayet i den ønskede retning.

Der kan bladres mod venstre eller højre. I nogle menupunkter kan der også bladres opad eller nedad.

eller

- Berør piletasterne < og > med fingeren for at bladre til siden.

Tal indtastes med det numeriske tastatur ⊞

Tal kan indkodes ved berøring eller med det numeriske tastatur.

- Berør ⊞.

Det numeriske tastatur åbnes.

- Berør de ønskede tal.

Så snart der er indkodet en gyldig værdi, farves OK-tasten grøn.

- Berør OK-tasten.

Bogstaver indkodes

Navngivning af egne programmer indkodes med editoren, der fungerer ligesom et computertastatur.

- Berør de ønskede bogstaver eller tegn.
- Berør "Gem".

Opsamlingsbeholder

Skub altid opsamlingsbeholderen ind på nederste ribbe, når der anvendes fade med huller. Væde fra maden kan opsamles heri og nemt fjernes.

Opsamlingsbeholderen kan anvendes som fad efter behov.

Vandbeholder

Den maksimale fyldningsmængde er 2,0 liter, den minimale 0,5 liter. Der er angivet markeringer på vandbeholderen. Den øverste markering må absolut ikke overskrides!

Vandforbruget afhænger af madvarerne. Åbning af ovnrumsdøren under tilberedningen øger vandforbruget.

Afhængig af tilberedningsprocessen kan det forekomme, at vandbeholderen skal fyldes igen efter 90 minutter. En melding om manglende vand vises i displayet.

Efter afslutning af en tilberedningsproces pumpes restvandet fra dampfremstilleren tilbage i vandbeholderen. Tøm vandbeholderen efter brug af dampovnen.

Temperatur

Der er knyttet et temperaturforslag til nogle af opvarmningsformerne. Dette temperaturforslag kan ændres for en enkelt proces eller permanent (se afsnittet Indstillinger).

Tilberedningstid

Der kan indstilles en tid mellem 1 minut (0:01) og 9 timer 59 minutter (9:59). Hvis varigheden er længere end 59 minutter, skal tiden indkodes i timer og minutter.
Eksempel: Tid 80 minutter = 1:20.

Lyde

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

Opvarmningsfase

Mens ovnen varmer op til den indstillede temperatur, vises temperaturstigningen og "Opvarmningsfase" i displayet (undtagelser: Automatikprogrammer, Tilberedning af en menu).

Varigheden af opvarmningsfasen er afhængig af mængden af mad og madens temperatur. Generelt varer opvarmningsfasen ca. 5 minutter. Ved tilberedning af kolde eller frosne madvarer forlænges tiden.

Tilberedningsfase

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

Dampreduktion

Kort før udløb af tilberedningstiden åbner døren sig automatisk en smule på klem, så dampen kan sive ud af dampovnen. Døren lukker automatisk igen.

Dampreduktionen kan frakobles (se afsnittet Indstillinger).
Hvis dampreduktionen frakobles, frakobles varmholdningsfunktionen automatisk.
Hvis dampreduktionen er frakoblet, trænger der meget damp ud ved åbning af døren.

Varmholdning

For at anvende denne funktion skal standardindstillingen ændres (se afsnittet Indstillinger).

Hvis ovnen ikke slukkes efter afslutning af tilberedningsprocessen, holdes madvarerne varme ved en temperatur på 70 °C i maks. 15 minutter.

Vær opmærksom på, at sarte madvarer, især fisk, kan videretilberede ved varmholdning.

Ovnlys

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

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

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

Udførlig information om håndtering af dampovnen samt tips og råd fremgår af afsnittet Dampprogram og Specialanvendelser.

Grundindstillinger

Når der tilsluttes strøm til dampovnen, tændes den automatisk.

I displayet vises velkomsthilsnen "Miele - Willkommen", og derefter bliver man bedt om at indkode nogle grundindstillinger, som er nødvendige ved ibrugtagning af dampovnen.

Sprog og land indstilles

Efter velkomsthilsnen bliver man bedt om at indstille sprog:

- Bevæg fingeren hen over displayet mod venstre eller højre, indtil det ønskede sprog vises.
- Berør det ønskede sprog og herefter "OK".
- Berør det ønskede land og herefter "OK".

Indstillingen gemmes.

Dato indstilles

- Bevæg fingeren hen over displayet i feltet "Dag", indtil den aktuelle dato vises.
- Gentag dette for "Måned" og "År", indtil den aktuelle dato er indstillet.
- Berør "OK".

Indstillingen gemmes.

Klokkeslæt indstilles

- Bevæg fingeren hen over displayet i feltet "Klokkeslæt", indtil det aktuelle klokkeslæt er indstillet.
- Berør "OK".

Indstillingen gemmes.

Klokkeslætsvisning vælges

Der kan vælges mellem følgende muligheder:

– **Tilkoblet**: Klokkeslættet vises altid, når dampovnen slukkes.

– **Frakoblet**: Klokkeslættet vises ikke, når dampovnen slukkes.

– **Natfrakobling**: Klokkeslættet vises fra kl. 5:00 til kl. 23:00.

■ Berør det ønskede tidsformat og herefter "OK".

Indstillingen gemmes.

I displayet vises herefter meldingen "Første ibrugtagning gennemført korrekt".

Klæb det medfølgende typeskilt ind i afsnittet Typeskilt.

Ovnen underkastes en funktionstest på fabrikken. Der kan derfor løbe restvand fra rørene ud i ovnrummet under transport.

Første rengøring

- Fjern eventuelle beskyttelsesfolier.

Vandbeholder

- Tag vandbeholderen ud af dampovnen, og skyl den i hånden.

Tilbehør / Ovnrum

- Fjern alt tilbehør fra ovnrummet.
- Rengør dette i hånden eller i opvaskemaskine.

Dampovnen er behandlet med et plejemiddel inden leveringen.

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

Vandets hårdhedsgrad indstilles

Dampovnen er ved levering indstillet på vandhårdhedsgrad "hårdt". For at den fungerer korrekt og afkalkes på rette tidspunkt, skal den indstilles på den lokale vandhårdhed. Jo hårdere vandet er, desto oftere skal dampovnen afkalkes.

- Kontroller, hvilken vandhårdhed der er indstillet, og indstil i givet fald den korrekte vandhårdhed (se afsnittet Indstillinger).

Kogetemperatur tilpasses

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

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

- Start dampovnen i 15 minutter med opvarmningsformen Dampprogram (100 °C) i 15 minutter. Følg fremgangsmåden beskrevet i afsnittet Betjeningsmåde.

Ved eventuel **flytning** skal dampovnen tilpasses vandets ændrede kogetemperatur, hvis det nye opstillingssted afviger min. 300 meter i højdebeliggenhed fra det gamle. Tilpasningen sker ved at foretage en afkalkning (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse / Afkalkning).

Opvarmningsformer / Menuer

Hovedmenu	Temperatur-forslag	Temperatur-område
Dampprogram Tilberedning af alle madvarer, henkogning, saftpresning, specialanvendelser	100 °C 212 °F	40 - 100 °C / 105 - 212 °F
Automatikprogrammer Listen over automatikprogrammer, der kan vælges, kaldes frem	-	-
Specialanvendelser		
Tilberedning af en menu Samtidig tilberedning af forskellige madvarer	-	-
Optøning Til skånsom optøning af dybfrosne madvarer	60 °C / 140 °F	50 - 60 °C / 120 -140 °F
Opvarmning Til skånsom opvarmning af madvarer, der allerede er tilberedt	100 °C 212 °F	80 - 100 °C 175 - 212 °F
Blanchering	-	-
Henkogning	90 °C 195 °F	80 -100 °C 175 - 212 °F
Desinficering af service	-	-
Hævning af dej	-	-
Egne programmer Tilberedningsprocesser oprettes og gemmes	-	-
Indstillinger Ændring af standardindstillingerne	-	-
Afkalkning	-	-

Forberedelse

- Fyld min. vandbeholderen til "min."-markeringen / maks. til "max."-markeringen.

Anvend **udelukkende koldt postevand**, aldrig destilleret vand, mineralvand eller andre væsker!

- Skub vandbeholderen helt ind i ovnen.
- Skub maden ind i ovnen.

Opvarmningsform

- Tænd ovnen med ⏻.
- Berør den ønskede opvarmningsform.
- Hvis den ønskede opvarmningsform ikke vises, bladres der med piletasterne < og >, indtil den ønskede opvarmningsform vises.
- Berør den ønskede opvarmningsform en gang med fingeren.

Temperatur indstilles

- Bevæg fingeren hen over displayet i feltet "Temperatur", indtil den ønskede temperatur vises.

Tilberedningstid indstilles

- Bevæg fingeren hen over displayet i feltet "Tilberedningstid", indtil den ønskede tilberedningstid vises.
- Bekræft med "OK".

Når tiden er udløbet

Når tiden er gået, lyder et signal, og i displayet vises "Dampreduktion" og "Proces slut".
Under dampreduktionen åbner døren sig automatisk en smule på klem. Vent med at åbne døren og tage maden ud, indtil "Dampreduktion" slukker.

- Sluk ovnen.

Blæseren fortsætter et stykke tid efter, at ovnen er slukket.

Fare for forbrænding!
Man kan brænde sig på ovnrumssiderne, mad, der skvulper over, og tilbehør. Brug grillhandsker, når varm mad tages ud.

Efter brug

- Tag opsamlingsbeholderen ud, og tøm den.
- Tag vandbeholderen ud, og tøm den.
- Rengør og aftør dampovnen efter hver brug som beskrevet i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.

Luk først ovndøren, når ovnrummet er helt tørt.

Under brug

Tilberedningen afbrydes

Tilberedningen afbrydes, hvis døren åbnes. Opvarmningen frakobles, resttiden gemmes.

Ved åbning af døren, strømmer der damp ud. Gå et skridt tilbage, og vent, indtil dampen er fordampet.

Fare for forbrænding!
Man kan brænde sig på væggene i ovnrummet, mad, der skvulper over, tilbehør og varm damp. Tag grillhandsker på, når varm mad skubbes ind, tages ud samt ved arbejde i ovnrummet.

Tilberedningen fortsættes, når døren lukkes.

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

Herefter fortsætter opvarmningen, og den stigende ovntemperatur vises da i displayet. Når den indstillede temperatur er nået, skifter displayet, og den resterende tilberedningstid afvikles.

Indstillinger ændres

De valgte indstillinger kan ændres under tilberedningen.

- Vælg "Ændres".
- Vælg det ønskede punkt, f.eks."Temperatur", og foretag ændringen.
- Bekræft med OK.

Gem

En tilberedningsproces kan gemmes, så den fremover kan kaldes frem i menuen Egne programmer.

Ved afslutning af en tilberedningsproces, vises "Gem" i displayet.

- Berør "Gem".

I displayet vises en sammenfatning.

- Berør "Anvend".

Processen kan gemmes under et navn efter eget valg.

- Indtast det ønskede navn ved berøring af tastaturet.
- Berør "Gem".

I displayet vises en information om det gemte program.

- Bekræft med OK.

Manglende vand

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

- Tag vandbeholderen ud, og fyld den med vand.
- Skub vandbeholderen helt ind i dampovnen.
- Luk døren.

Tilberedningen fortsættes.

Egne programmer

Der kan gemmes op til 20 hyppigt anvendte tilberedningsprocesser under eget navn i menuen "Egne programmer".

Hvis der allerede er gemt egne programmer, vises disse i displayet.

Der kan vælges mellem følgende muligheder:

Programmer redigeres

Opret program:
Egne programmer kan oprettes.

Program ændres:
Eksisterende programmer vises og kan ændres.

Slet program:
Eksisterende programmer kan slettes.

Hvis der endnu ikke er oprettet nogen programmer, vises:

Opret program
Egne programmer kan oprettes.

Program oprettes

- Vælg "Egne programmer".
- Berør "Opret program".
- Foretag indstillingerne som normalt, og bekræft med "OK".

Hvis man ønsker at tilføje et yderligere tilberedningstrin, vælges "Tilføj", og der fortsættes som allerede beskrevet.

- Berør "Afslut" for at gemme programmet.

En sammenfatning vises i displayet.

- Bekræft med "OK".

Tilberedningsprocessen kan nu gemmes under et navn efter eget valg.

- Berør "Gem".
- Indtast det ønskede navn via tastaturet.
- Berør "Gem".

I displayet vises en information om det gemte program.

- Bekræft med "OK".

Program ændres

- Vælg "Egne programmer".
- Berør "Rediger".
- Berør "Program ændres".
- Berør det ønskede program.

Tilberedningstrinnene eller programnavnet kan nu ændres. Foretag indstillingerne som normalt.

Program slettes

- Vælg "Egne programmer".
- Berør "Rediger".
- Berør "Slet program".
- Vælg det ønskede program.

I displayet vises en information.

- Berør "Ja" for at slette programmet.

Starttid / Sluttid

Starten kan udskydes til et senere tidspunkt. Ovnen tændes da automatisk.
Dette er ikke muligt ved "Afkalkning".

Med "Start kl." indkodes tidspunktet for, hvornår tilberedningen skal starte. Med "Færdig kl." indkodes tidspunktet for, hvornår tilberedningen skal være slut.

Differencen mellem starttid og sluttid er den indkodede tilberedningstid plus den tid, ovnen beregner til opvarmning.

Denne funktion kan ikke anvendes, hvis ovnrummet er for varmt, f.eks. ved afslutning af en tilberedningsproces. I så fald vises "Start kl." / "Færdig kl." ikke.
Lad ovnrummet afkøle med åben dør.

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.

Indstilling

- Vælg opvarmningsform, temperatur og tid som normalt.
- Vælg "Start kl." eller "Færdig kl.", og indtast tidspunktet for, hvornår tilberedningen skal starte eller slutte.
- Bekræft med "OK".

Ændring

- Berør "Ændres".
- Vælg "Start kl." eller "Færdig kl.".

Sletning

- Berør "Ændres".
- Vælg "Start kl." eller "Færdig kl.".
- Vælg — —.

Minutur / Alarm

Minuturet eller en alarm kan indstilles til overvågning af separate processer.

Disse funktioner kan også anvendes under en igangværende tilberedning.

Der kan indstilles i alt to tider. Den indstillede minuturstid/alarmen vises i statuslinjen.

Minutur

Der kan indstilles en tid mellem 1 sekund og 9 timer, 59 minutter, 59 sekunder.

Når minuturstiden er gået, lyder et signal

Alarm

Der kan indstilles en minuturstid. Alarmfunktionen fungerer som et vækkeur. Når det indstillede klokkeslæt er nået, lyder et signal.

Indstilling

Hvis visning af klokkeslæt er frakoblet (se afsnittet Indstillinger - Klokkeslæt), skal ovnen tændes ⏻, før en minuturstid / alarm kan indstilles.

- Berør sensortasten 🔔.
- Berør "Ny minuturstid" / "Ny alarm".
- Bevæg fingeren hen over displayet for at indstille den ønskede minuturstid / ønsket klokkeslæt (alarm).
- Berør "OK". Indstillingen gemmes.

Ændring

- Berør sensortasten 🔔 eller minuturstiden / alarmen øverst til højre i displayet.
- Berør "Alarm" eller "Minuturstid".
- Bevæg fingeren hen over displayet for at indstille den ønskede minuturstid / ønsket klokkeslæt (alarm).
- Berør "OK". Indstillingen gemmes.

Sletning

- Berør sensortasten 🔔 eller minuturstiden / alarmen øverst til højre i displayet.
- Berør "Alarm" eller "Minuturstid".
- Berør "Nulstil".

Lås

Låsen forhindrer, at dampovnen tændes ved en fejl.

Ved levering er låsen deaktiveret. For at kunne anvende funktionen skal standardindstillingen ændres (se afsnittet Indstillinger > Sikkerhed).

Hvis låsen er tilkoblet, vises symbolet i displayet, så snart dampovnen tændes.

Ophævning af spærring

- Tænd dampovnen.

I displayet vises en melding.

- Hold fingeren på symbolet i ca. 6 sek. for at ophæve spærringen.

Dampovnen kan nu anvendes som normalt.

Låsen aktiveres automatisk nogle sekunder efter, at dampovnen er blevet slukket.

Spærring af taster

For at indstillingerne for en igangværende proces ikke skal kunne ændres ved en fejl, er dampovnen udstyret med mulighed for spærring af taster.

Hvis spærring af taster er aktiveret, er alle taster med undtagelse af Tænd/Sluk spærret. En igangværende minuturstid kan bekræftes.

Ved levering er spærringen af taster deaktiveret. For at kunne anvende funktionen skal standardindstillingen ændres (se afsnittet Indstillinger > Sikkerhed).

Ophævning af spærring

- Berør en tilfældig sensortast.
- Hold fingeren på symbolet 🔒 i ca. 6 sek. for at ophæve spærringen.

Dampovnen kan nu anvendes som normalt.

Spærringen af taster aktiveres automatisk nogle sekunder efter sidste indkodning.

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 smag 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

Dampovnen leveres med tilberedningsudstyr af rustfrit stål. Som ekstratilbehør kan der leveres fade i forskellig størrelse, med og uden huller i bunden (se afsnittet Ekstra tilbehør). Der findes egnede fade til de forskellige former for retter.

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. Vær dog opmærksom på følgende:

– Servicet skal være temperatur- (op til 100 °C) og dampbestandigt. Ønsker man at anvende plastservice, skal man sikre sig gennem producenten, at det er egnet.

– Service med bred kant, f.eks. porcelæn, keramik eller stentøj, er ikke særlig velegnet til dampovn. Brede kanter leder varmen dårligt og bevirker hermed, at den angivne tilberedningstid i skemaet forlænges væsentligt.

– Anbring servicet på risten, ikke på bunden.

– Der skal være afstand mellem servicets øverste kant og ovnrummets loft, for at der kan trænge tilstrækkelig damp ind i fadet.

Opsamlingsbeholder

Skub altid opsamlingsbeholderen ind på nederste ribbe, når der anvendes fade med huller, så væske fra maden kan opsamles heri.

Opsamlingsbeholderen 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 tilberedningen, skubbes fadene ind forskudt af hinanden. Hvis muligt bør der være en ribbe fri mellem fadene.

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

Dybfrostvarer

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

Temperatur

Dampovnen kan maks. opvarmes til 100 °C. Ved denne temperatur kan langt de fleste madvarer tilberedes. Sarte madvarer, som f.eks. bærfrugt, skal tilberedes ved lavere temperatur, da de ellers springer. Dette forklares nærmere i det pågældende afsnit.

Kombination med en gourmet-varmeskuffe
Ved brug af gourmet-varmeskuffen kan dampovnens ovnrum opvarmes op til 40 °C. Hvis der i dette tilfælde indstilles en temperatur på 40 °C, fremstilles der ingen damp, fordi ovnrummet er for varmt.

Tilberedningstid

Tilberedningstiderne i dampovnen 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 et halvt og et helt kg kartofler.

Tiderne i skemaerne er vejledende værdier. Vi anbefaler, at man først vælger den korteste tilberedningstid og herefter om nødvendigt forlænger tiden.

Tilberedning med væske

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.

Grøntsager

Friske varer

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

Dybfrostvarer

Dybfrosne grøntsager skal ikke tøs op før tilberedning. Undtagelse: grøntsager nedfrosset i 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. (f.eks. 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 (f.eks. 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.

Dampprogram

Tilberedningstid

Tilberedningstiden er som ved traditionel kogning afhængig af størrelsen af madvarerne og ønsket tilberedningsgrad.
Eksempel:
Faste kartofler, i kvarter = ca. 18 minutter
Faste kartofler, i halve = ca. 22 minutter
Rosenkål, store, med bid = ca. 12 minutter
Rosenkål, små, bløde = ca. 12 minutter

Indstillinger

Automatikprogrammer > Grøntsager > ... > Dampprogram

eller

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: Se skemaet

Tiderne i skemaet er vejledende tider for friske grøntsager. Vi anbefaler, at man først vælger den korteste tilberedningstid og herefter om nødvendigt forlænger tiden.

	Tid i minutter
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

	Tid i minutter
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/strimler	2
Pillekartofler, faste	30–32
Svampe	2
Porre, snittet	4–5
Porre, halveret i stænger	6
Romanesco, helt	22–25
Romanesco, i buketter	5–7
Rosenkål	10–12
Rødbede, hel	53–57
Rødkål, snittet	23–26
Skorzonerrod, hel, tommetyk	9–10
Selleri, skåret i stave	6–7

	Tid i minutter
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

Kød

Fersk kød

Forbered kødet som normalt.

Dybfrostvarer

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

Forberedelse

Kød, der skal brunes og tilberedes, f.eks. gullasch, skal først brunes i en gryde/pande på kogepladen.

Tilberedningstid

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

Tips

Hvis **aromastofferne** i kødet skal bibeholdes, skal det tilberedes i et fad med huller. Skub et fad uden huller 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.

Dampprogram

Indstillinger

Automatikprogrammer > Kød > ... > Dampprogram

eller

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: Se skemaet

Tiderne i skemaet er vejledende værdier. Vi anbefaler, at man først vælger den korteste tilberedningstid og herefter om nødvendigt forlænger tiden.

Kød	Tid i minutter
Kraftben, dækket med vand	110–120
Skank	135–145
Kyllingbrystfilet	8–10
Kalveskank	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
Tyksteg	110–120

Pølser

Indstillinger

Automatikprogrammer > Pølser > ... > Dampprogram

eller

Dampprogram
Temperatur: 90 °C
Tid: Se skemaet

Pølser	Tid i minutter
Wienerpølser	6–8
Kødfyldt pølse	6–8
Kogepølse	6–8

Fisk

Fersk fisk

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

Dybfrostvarer

Tø de frosne fisk let op inden tilberedningen (se afsnittet Optøning).

Forberedelse

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

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

Fade

Smør fade med huller.

Ribbe

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

Temperatur

85 °C – 90 °C
Til skånsom tilberedning af sarte fisketyper, f.eks. søtunge.

100 °C
Til tilberedning af fisketyper med fast kød, f.eks. 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, f.eks. dild.

Tilbered større fisk i svømmeposition. For at holde fisken fast kan der anbringes en lille kop omvendt i fadet. Anbring fisken med den åbne side på koppen.

Fiskeresterne (f.eks. 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 minutter. Jo længere tilberedningstid, desto kraftigere bliver fonden.

Til tilberedning af **blå fisk** anbringes fisken i vand med eddike (forhold vand:eddike if. opskriften). Pas på ikke at ødelægge skindet på fisken. Karper, foreller, ål og laks egner sig til denne tilberedningsform.

Indstillinger

Automatikprogrammer > Fisk > ... > Dampprogram

eller

Dampprogram
Temperatur: Se skemaet
Tid: Se skemaet

Dampprogram

Tiderne i skemaet er vejledende tilberedningstider for fersk fisk. Vi anbefaler, at man først vælger den korteste tilberedningstid og herefter om nødvendigt forlænger tiden.

	Temperatur i °C	Tid i minutter
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	100	6–8
Sandart	85	4

Krebsdyr

Forberedelse

Tø dybfrosne krebsdyr op inden tilberedningen.

Pil krebsdyrene, fjern tarmen, og skyl dem.

Fade

Smør fade med huller.

Tilberedningstid

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

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

Indstillinger

Automatikprogrammer > Krebsdyr > ... > Dampprogram

eller

Dampprogram
Temperatur: Se skemaet
Tilberedningstid: Se skemaet

	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Black Tiger rejer	90	3
Nordsørejer	90	3
Kinarejer	90	4
Krabber	90	3
Hummer	95	10–15
Dybhavsrejer	90	3

Muslinger

Ferske varer

⚠ Tilbered kun lukkede muslinger.
Muslinger, som ikke har åbnet sig efter tilberedningen, må ikke spises. Fare for forgiftning!

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 hårdere bliver de. Overhold de angivne tilberedningstider.

Indstillinger

Automatikprogrammer > Muslinger > ... > Dampprogram

eller

Dampprogram
Temperatur: Se skemaet
Tilberedningstid: Se skemaet

	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Andemuslinger	100	2
Hjertemuslinger	100	2
Blåmuslinger	90	12
Kammuslinger	90	5
Knivmuslinger	100	2–4
Venusmuslinger	90	4

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.

Risen optager vandet fuldstændigt, og hermed går ingen næringsstoffer tabt.

Indstillinger

Automatikprogrammer > Ris > ... > Dampprogram

eller

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: Se skemaet

	Forhold Ris : vand	Tilberedningstid i minutter
Basmatiris	1 : 1,5	15
Parboiled ris	1 : 1,5	23–25
Rundkornede ris Risengrød Risotto	 1 : 2,5 1 : 2,5	 30 18–19
Brune ris	1 : 1,5	26–29
Vilde ris	1 : 1,5	26–29

Nudler / pasta

Tørret pasta

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

Forlæng producentens angivne tid med ca. $^1/_3$.

Frisk pasta

Friske nudler og pasta, f.eks. fra køledisken, skal ikke udblødes. Tilbered dette i et fad med huller.

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

Indstillinger

Automatikprogrammer > Frisk pasta m.m. > ... > Dampprogram

eller

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: Se skemaet

Frisk pasta	Tilberedningstid i minutter
Gnocchi	3
Muslinger	2
Ravioli	3
Fettuchini	2
Tortellini	3
Tørret pasta, dækket med vand	
Båndspaghetti	14
Suppenudler	8

Knödel

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

Tilbered friske knödel i et smurt fad med huller.

Indstillinger

Automatikprogrammer > Frisk pasta m.m. > ... > Dampprogram

eller

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: Se skemaet

	Tilberedningstid i minutter
Brødboller	30
Knödel med gær	20
Kartoffelknödel i kogepose	20
Semmelknödel i kogepose	18–20

Kerner

Kerner udblødes under tilberedningen og skal derfor tilberedes i væske. Forholdet mellem kerner og væske afhænger af kernetypen.

Kerner kan tilberedes hele eller knuste.

Indstillinger

Automatikprogrammer > Kerner > ... > Dampprogram

eller

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: Se skemaet

	Forhold Kerner : væske	Tilberedningstid i minutter
Amarant	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Grønspelt, hele	1 : 1	18–20
Grønspelt, knust	1 : 1	7
Havre, hele	1 : 1	18
Havre, knuste	1 : 1	7
Hirse	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Rug, hele	1 : 1	35
Rug, knuste	1 : 1	10
Hvede, hele	1 : 1	30
Hvede, knuste	1 : 1	8

Bælgfrugter, tørrede

Bælgfrugter bør sættes i blød i koldt vand i min. 10 timer inden tilberedningen. Udblødningen medfører en kortere tilberedningstid.
Undtagelse: **Linser** skal ikke udblødes.

Bælgfrugter, der har ligget i blød, skal være dækket med vand ved tilberedningen. For bælgfrugter, der ikke har ligget i blød, er der afhængig af sort et bestemt forhold mellem bælgfrugter : væske.

Indstillinger

Automatikprogrammer > Bælgfrugter > ... > Dampprogram

eller

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: Se skemaet

Udblødte	
	Tilberedningstid i minutter
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

Dampprogram

Indstillinger

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: Se skemaet

Ikke-udblødte		
	Tilbered-ningstid i minutter	**Forhold Bælgfrugter : væske**
Bønner		
Kidneybønner	130–140	1 : 3
Røde bønner (azuki-bønner)	95–105	1 : 3
Sorte bønner	100–120	1 : 3
Limabønner	115–135	1 : 3
Hvide bønner	80–90	1 : 3
Linser		
Brune linser	13–14	1 : 2
Røde linser	7	1 : 2
Ærter		
Gule ærter	110–130	1 : 3
Grønne ærter, pillede	60–70	1 : 3

Æg

Anvend fade med huller ved tilberedning af æg.

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

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

Indstillinger

Automatikprogrammer > Hønseæg > ... > Dampprogram

eller

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: Se skemaet

	Tilberedningstid i minutter
Størrelse S	
blødkogt	3
middel	5
hårdkogt	9
Størrelse M	
blødkogt	4
middel	6
hårdkogt	10
Størrelse L	
blødkogt	5
middel	7
hårdkogt	12
Størrelse XL	
blødkogt	6
middel	8
hårdkogt	13

Frugt

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

Tip

Den opfangede saft kan anvendes til kageglasur.

Indstillinger

Automatikprogrammer > Frugt > ... > Dampprogram

eller

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: Se skemaet

	Tid i 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

Tilberedning af en menu - manuelt

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

Tilberedning af en menu anvendes til at sammensætte et måltid med forskellige tilberedningstider, f.eks. rødfiskefilet med ris og broccoli. Madvarerne sættes ind i dampovnen på forskellige tidspunkter, så de er færdige på samme tid.

Ribbe

Sæt de dryppende (f.eks. fisk) eller farvende (f.eks. rødbeder) madvarer ind direkte over opsamlingsbeholderen / bradepanden. På denne måde undgås smagsoverførsel eller misfarvninger på grund af neddryppende væske.

Temperatur

Temperaturen ved tilberedning af en menu skal være 100 °C, da størstedelen af madvarerne kun bliver møre ved denne temperatur.
Tilbered ikke menuen ved den laveste temperatur, hvis der anbefales forskellige temperaturer for madvarerne, f.eks. 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, f.eks. søtunge og rødspætte, bliver meget faste ved 100 °C.

Tilberedningstid

Hvis den anbefalede tilberedningstemperatur øges, skal tilberedningstiden reduceres med ca. $^1/_3$.

Eksempel

Ris	20 minutter
Rødfiskefilet	6 minutter
Broccoli	4 minutter

20 minutter minus 6 minutter = 14 minutter (1. tilberedningstid: Ris)
6 minutter minus 4 minutter = 2 minutter (2. tilberedningstid: Rødfiskefilet)
Rest = 4 minutter (3. tilberedningstid: Broccoli)

Tilberedningstider	20 min. ris		
		6 min. rødfiskefilet	
			4 min. broccoli
Indstilling	14 min.	2 min.	4 min.

- Kontroller, om dampreduktionen er deaktiveret.
- Anbring først risene i ovnrummet.
- Indstil 1. tilberedningstid = 14 min.
- Når de 14 minutter er gået, stilles rødfiskefileten ind i dampovnen.
- Indstil 2. tilberedningstid = 2 min.
- Når de 2 minutter er gået, stilles broccolien ind i dampovnen.
- Indstil 3. tilberedningstid = 4 min.

Opvarmning

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

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

Tilberedningsservice

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

Varighed

Antallet af tallerkener eller fade har ingen indflydelse på varigheden.

Den angivne tid i skemaet gælder en gennemsnitlig portion pr. tallerken/fad. Forlæng tiden ved større mængder.

Tips

Opvarm ikke større stykker såsom stege hele, men portionsvis som portionsanretning.

Halver kompakte stykker som fyldte peberfrugter eller rullesteg.

Panerede madvarer, f.eks. schnitzler, bliver ikke sprøde.

Opvarm saucer separat. Undtagelser: Retter tilberedt i sauce (f.eks. gullasch).

Fremgangsmåde

- Tildæk madvarerne med en dyb tallerken, en temperatur- og dampbestandig folie (op til 100 °C) eller et låg.
- Stil tallerknerne eller fadene ind på risten.

Indstillinger

Specialanvendelser > Opvarmning, eller
Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: Se skemaet

	Tid i min.
Tilbehør (pasta, ris etc.)	8–10
Gryderet	8–10
Fiskefilet	6–8
Kød	8–10
Fjerkræ	8–10
Grøntsager	8–10
Suppe	8–10
Portionsanretninger	8–10

Optøning

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

Temperatur

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

Forberedelse/efterbehandling

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

Lad maden stå et stykke tid ved stuetemperatur, efter den er taget ud. Denne hviletid er nødvendig, for at varmen kan fordele sig jævnt.

Fade

Anvend et fad med huller med opsamlingsbeholderen nedenunder ved optøning af dryppende madvarer, som f.eks. fjerkræ. På denne måde ligger madvaren ikke i væsken.

⚠ Hæld væsken fra fjerkræ og kød ud. På grund af salmonellafare må den under ingen omstændigheder anvendes!

Madvarer, der ikke afgiver væske, kan tøs op i et fad uden huller.

Specialanvendelser

Tips

Fisk behøver ikke være helt optøet inden tilberedning. Det er nok, hvis overfladen er blød nok til at optage krydderier. Optøning i 2 - 5 minutter (afhængig af tykkelse) er tilstrækkelig.

Frostvarer i store stykker, f.eks. 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

Specialanvendelser > Optøning, eller
Dampprogram
Temperatur: Se skemaet
Tid: Se skemaet

Madvare	Vægt i g	Temperatur i °C	Optø-ningstid i minutter	Hviletid i minutter
Mælkeprodukter				
Ost i skiver	125	60	15	10
Kvark	250	60	20–25	10–15
Fløde	250	60	20–25	10–15
Blød ost	100	60	15	10–15
Frugt				
Æblemos	250	60	20–25	10–15
Æblestykker	250	60	20–25	10–15
Abrikoser	500	60	25–28	15–20
Jordbær	300	60	8–10	10–12
Hindbær/ stikkelsbær	300	60	8	10–12
Kirsebær	150	60	15	10–15
Ferskner	500	60	25–28	15–20
Blommer	250	60	20–25	10–15
Stikkelsbær	250	60	20–22	10–15
Grøntsager				
Frosset i i blok, f.eks. grønkål, spinat, rødkål	300	60	20–25	10–15
Fisk				
Fiskefileter	400	60	15	10–15
Foreller	500	60	15–18	10–15
Hummer	300	60	25–30	10–15
Krabber	300	60	4–6	5

Madvare	Vægt i g	Temperatur i °C	Optø-ningstid i minutter	Hviletid i minutter
Kød				
Stegning	i skiver	60	8–10	15–20
Hakket kød	250	50	15–20	10–15
Hakket kød	500	50	20–30	10–15
Gullasch	500	60	30–40	10–15
Gullasch	1000	60	50–60	10–15
Lever	250	60	20–25	10–15
Hareryg	500	50	30–40	10–15
Dyreryg	1000	50	40–50	10–15
Schnitzel / kotelet / medisterpølse	800	60	25–35	15–20
Fjerkræ				
Kylling	1000	60	40	15–20
Kyllingelår	150	60	20–25	10–15
Kyllingeschnitzel	500	60	25–30	10–15
Kalkunlår	500	60	40–45	10–15
Kager, små				
Bagværk af butter-/ gærdej		60	10–12	10–15
Kager/bagværk af rørt dej	400	60	15	10–15
Brød / boller				
Boller		60	30	2
Sigtebrød, i skiver	250	60	40	15
Fuldkornsbrød, i skiver	250	60	65	15
Hvedebrød, i skiver	150	60	30	20

Henkogning

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

Glas

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

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

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

Frugt

Rens frugten omhyggeligt, skyl den, og lad den dryppe af.
Skyl bærfrugt meget forsigtigt, da frugterne nemt kan blive stødt.
Fjern eventuelt skræl, stilke, kerner eller sten.
Skær store stykker frugt i mindre stykker. Skær f.eks. æbler i skiver.
Stik i store stenfrugter med sten (blommer, abrikoser) flere gange med en gaffel eller en spids genstand, da de ellers springer.

Grøntsager

Skyl, rens og skær grøntsagerne i mindre stykker.
Blancher grøntsager før henkogningen, så de bibeholder deres farve (se afsnittet 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 med væske, så indholdet er dækket.
Anvend en sukkeropløsning til frugt og en salt- eller eddikeopløsning til grøntsager.

Specialanvendelser

Tips

Udnyt eftervarmen ved at lade glassene stå i dampovnen i 30 minutter, efter at den er slukket.

Lad glassene afkøle langsomt (ca. 24 timer) tildækket med et viskestykke.

Fremgangsmåde

- Anbring risten på nederste ribbe.
- Stil de lige store glas på risten. Glassene må ikke berøre hinanden.

Indstillinger

Automatikprogrammer > (Frugt/Grøntsager) > ... > Henkogning

eller

Specialanvendelser > Henkogning, eller
Dampprogram
Temperatur: Se skemaet
Tid: Se skemaet

Madvare	Temperatur i °C	Tid i minutter*
Bærfrugt		
Solbær	80	50
Stikkelsbær	80	55
Tyttebær	80	55
Stenfrugt		
Kirsebær	85	55
Mirabeller	85	55
Blommer	85	55
Ferskner	85	55
Reneclaude-blommer	85	55

* De angivne tider er baseret på 1,0 l-glas. Ved henkogning i 0,5 l-glas reduceres tiden med 15 minutter, i 0,25 l-glas med 20 minutter.

Madvare	Temperatur i °C	Tid i minutter*
Frugt med kerner		
Æbler	90	50
Æblemos	90	65
Kvæde	90	65
Grøntsager		
Bønner	100	120
Tykke bønner	100	120
Agurker	90	55
Kød		
Forkogt	90	90
Stegt	90	90

* De angivne tider er baseret på 1,0 l-glas. Ved henkogning i 0,5 l-glas reduceres tiden med 15 minutter, i 0,25 l-glas med 20 minutter.

Saftpresning

Dampovnen kan anvendes til saftpresning af blød frugt, f.eks. bærfrugt og kirsebær.

Overmoden frugt er bedst egnet til saftpresning; jo mere moden frugten er, jo mere smagsfuld og aromatisk bliver saften.

Forberedelse

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

Fjern stilke fra vindruer og kirsebær, da de indeholder bitterstoffer. Stilkene behøver ikke at fjernes fra bær.

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.

Fremgangsmåde

- Forbered frugterne, og læg dem i et fad med huller.
- Anbring et fad uden huller eller opsamlingsbeholderen herunder til opsamling af saften.

Indstillinger

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 40–70 minutter

Tilberedning af en menu

Der kan vælges tre komponenter, f.eks. fisk med tilbehør og grøntsager.
De forskellige komponenter kan vælges i tilfældig rækkefølge.
Dampovnen sorterer automatisk efter tilberedningstiden:
Madvaren med den længste tilberedningstid skal stilles først ind i dampovnen.

- Tænd dampovnen med ⏻.
- Fyld vandbeholderen, og skub den ind i dampovnen.
- Skub evt. bradepanden / opsamlingsbeholderen ind.
- Vælg Specialanvendelser > Tilberedning af en menu.
- Vælg den ønskede madvare.

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

- Vælg eller indstil de ønskede værdier, og bekræft med "Videre".
- Vælg "Tilføj madvare".
- Vælg den ønskede madvare, og fortsæt som ved første madvare.
- Gentag fremgangsmåden for den tredje madvare.

Efter bekræftelse af "Start tilberedning af en menu" viser displayet den madvare, der skal sættes ind..
Efter opvarmningsfasen vises, hvornår den næste madvare skal sættes ind. Denne procedure gentages for en eventuel tredje madvare.

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

Fremstilling af yoghurt

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

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

Yoghurten skal være frisk (kort opbevaringstid).

UHT-mælk og frisk mælk er egnet til fremstilling af yoghurt. UHT-mælk kan anvendes uden videre behandling. Frisk mælk skal først opvarmes til 90 °C (må ikke koge!) og herefter afkøles til 35 °C. Ved anvendelse af frisk mælk bliver yoghurten fastere, end hvis der anvendes UHT-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.

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.

Tip

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

Fremgangsmåde

- 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 eller på risten. Glassene må ikke berøre hinanden.
- Stil glassene i køleskabet straks efter udløb af tiden. Undgå at bevæge glassene unødigt.

Indstillinger

Automatikprogrammer > Specialprogrammer > Fremstilling af yoghurt

eller

Dampprogram
Temperatur: 40 °C
Tid: 5:00 timer

Hævning af dej

Fremgangsmåde

- Lav dejen efter opskriften.
- Dæk dejskålen til, og stil den på risten.

Indstillinger

Specialanvendelser > Hævning af dej

eller

Dampprogram
Temperatur: 40 °C
Tid: ifølge opskriften

Smeltning af husblas

Fremgangsmåde

- Opblød **bladhusblas** i en skål med koldt vand i 5 minutter. Husblasbladene skal være dækket helt med vand. Tryk vandet ud af bladene, og hæld vandet ud af skålen. Læg husblassen tilbage i skålen.
- Hæld **husblas i pulverform** i en skål, og hæld så meget vand i, som der er angivet på emballagen.
- Dæk servicet til, og stil det på risten.

Indstillinger

Automatikprogrammer > Specialprogrammer > Smeltning af husblas

eller

Dampprogram
Temperatur: 90 °C
Tid: 1 minut

Smeltning af chokolade

Al slags chokolade kan smeltes i dampovnen.

Fremgangsmåde

- 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) eller et låg.
- Omrør større mængder af og til.

Indstillinger

Automatikprogrammer > Specialprogrammer > Smeltning af chokolade

eller

Dampprogram
Temperatur: 65 °C
Tid: 20 minutter

Flåning

Fremgangsmåde

- Snit et kryds i madvarerne (f.eks. 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	Tid i min.
Abrikoser	1
Mandler	1
Nektariner	1
Paprika	4
Ferskner	1
Tomater	1

Konservering af æbler

Holdbarheden for ubehandlede æbler kan forlænges. 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
Tid: 5 minutter

Blanchering

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

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

Fremgangsmåde

- Forbered grøntsagerne/frugterne, og læg dem i et fad med huller.
- Afkøl de blancherede grøntsager/frugter i iskoldt vand. Lad herefter grøntsagerne/frugterne dryppe godt af.

Indstillinger

Automatikprogrammer > (Frugt/Grøntsager) > ... > Blanchering

eller

Specialanvendelser > Blanchering

eller

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 1 minut

Dampning af løg

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

Fremgangsmåde

- 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) eller et låg.

Indstillinger

Automatikprogrammer > Specialprogrammer > Dampning af løg

eller

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 4 minutter

Smeltning af spæk

Spækket brunes ikke!

Fremgangsmåde

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

Indstillinger

Automatikprogrammer > Specialprogrammer > Smeltning af spæk

eller

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 4 minutter

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.

Saml først sutteflaskerne, når de er helt tørre. Kun herved undgås fornyet kimdannelse.

Fremgangsmåde

- Skil sutteflaskerne ad. Placer dem på risten eller i et fad med huller, så delene ikke berører hinanden (liggende eller med åbningen nedad). På den måde kan den varme damp uhindret strømme omkring de enkelte dele.

Indstillinger

Specialanvendelser > Desinficering af service

eller

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 15 minutter

Opvarmning af fugtige klude

Fremgangsmåde

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

Indstillinger

Automatikprogrammer > Specialprogrammer > Opvarmning af fugtige klude

eller

Dampprogram
Temperatur: 70 °C
Tid: 2 minutter

Smeltning af honning

Fremgangsmåde

- Skru låget lidt løst, og stil glasset i et fad med huller eller på risten.
- Omrør honningen indimellem.

Indstillinger

Automatikprogrammer > Specialprogrammer > Smeltning af honning

eller

Dampprogram
Temperatur: 60 °C
Tid: 90 minutter (uafhængig af glasstørrelse eller honningmængde i glasset)

Tilberedning af æggestand

Fremgangsmåde

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

Indstillinger

Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 4 minutter

Dampovnen er udstyret med adskillige automatikprogrammer. I de enkelte programmer er opvarmningsformer, temperaturer og tider forudindstillet. Det er derfor nemt at vælge det rette program for maden, der skal tilberedes.

Tilberedningsgraden vises med en bjælke med syv felter. Ved levering er der indstillet en middel tilberedningsgrad. Denne indstilling vises med et udfyldt felt i midten. Den ønskede indstilling vælges ved at flytte det udfyldte felt mod venstre eller højre.

Vægtangivelserne er angivet pr. stk. Der kan tilberedes et stykke laks a 250 g eller 10 stykker laks a 250 g samtidigt.

I nogle programmer vises der anvisninger vedrørende tidspunkt for indsætning af maden. Følg/bekræft anvisningerne.

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

Hvis maden sættes ind i et varmt ovnrum, skal man være forsigtig, når døren åbnes. Der kan strømme varm damp ud. Træd et skridt tilbage, og vent, indtil dampen er væk.
Sørg for hverken at komme i berøring med den varme damp eller med de varme ovnvægge. Risiko for skoldning og forbrænding!

Starttiden kan udskydes med "Start kl." eller "Færdig kl.".

Hvis et automatikprogram skal afsluttes før tiden, skal ovnen slukkes.

Hvis maden ikke er færdigtilberedt som ønsket efter afvikling af et automatikprogram, vælges "Forlænget tilberedning".

Automatikprogrammer kan også gemmes som Egne programmer og tilføjes til hovedmenuen.

- Vælg "Automatikprogrammer".
- Vælg den pågældende undermenu (f.eks. Grøntsager).
- Vælg den ønskede grøntsag (f.eks. Blomkål).
- Vælg og bekræft indstillingerne.
- Vælg tilberedningsmetode, og indstil evt. tilberedningsgraden.

Forlænget tilberedning

Hvis maden ikke er færdigtilberedt som ønsket efter afvikling af et automatikprogram, kan der vælges "Forlænget tilberedning".

- Berør "Forlænget tilberedning".
- Vælg den ønskede tilberedningsgrad, og bekræft med "OK".

Søgning

Med funktionen "Søgning" kan der søges direkte efter et ønsket automatikprogram.

- Vælg "Automatikprogrammer".
- Berør "Søgning".
- Indtast navnet på det ønskede automatikprogram via tastaturet.
- Berør "Søgeresultater".
- Vælg det ønskede automatikprogram.

Engelsk christmas pudding

Programvarighed:
Dampprogram 6 timer
Opvarmning 1 t. 45 min.

170 g mel
3/4 tsk. kanel, muskat (mixed spices)
115 g rasp
115 g smørfedt
115 g brun farin
30 g hele mandler
115 g rosiner
115 g koriander
115 g sultanrosiner
55 g kandiserede kirsebær
55 g kandiserede frugter
1 lille æble
Revet skal af en usprøjtet citron
Revet skal af en usprøjtet appelsin
Saft af en halv appelsin
2 spsk. cognac
2 æg
1 spsk. flydende bygmalt
75 ml stærk øl, f.eks. Guinness

1. Si melet og krydderierne i en stor skål. Tilsæt rasp, smørfedt, brun farin, nødder og frugter, revet citron- og appelsinskal og appelsinsaft. Lav en fordybning i midten af skålen, og hæld cognacen, de udslåede æg og bygmalten i. Tilsæt øllen lidt ad gangen, og rør blandingen til en tyktflydende dej. Tildæk skålen, og lad dejen hvile natten over.

2. Kom dejen i en 1,2 liter stor, smurt keramikskål, og tryk den flad. Dæk skålen med fedttæt papir og alufolie, stil den på risten, og start tilberedningen (indstillinger- se trin 2).

3. Dæk skålen med nyt fedttæt papir og nyt alufolie. Opbevar den på et køligt, mørkt og tørt sted, indtil den skal spises. Opvarmes inden servering (indstillinger - se trin 3).

Indstillinger Automatikprogrammer

Trin 2
Automatikprogram > Desserter > Christmas pudding > Dampprogram

Trin 3
Automatikprogram > Desserter > Christmas pudding > Opvarmning

Indstillinger - manuelt

Trin 2
Opvarmningsform: Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 6 timer

Trin 3
Opvarmningsform: Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 1 t. 45 min.

Tip: I Storbritannien spises christmas pudding traditionelt til jul. Den laves allerede 6-12 måneder inden, og stænkes af og til med cognac.

Kylling tikka masala med ris

Programvarighed: 30 min.

Den angivne tid er ren tilberedningstid. Opvarmningstiderne mellem trinnene er ikke medregnet.

Tikka masala

500 g kyllingebryst
4 fed hvidløg
2,5 cm stk. ingefær
1 stor rød chili
2 tsk. malet spidskommen
2 tsk. malet koriander
1 tsk. gurkemeje
1 tsk. paprika
1 tsk. garam masala
1 tsk. salt
1½ spsk. olie
100 g yoghurt natural
2 løg
1 spsk. olie
1 spsk. smør
1 dåse (400 g) hakkede tomater
1 spsk. tomatkoncentrat
1 spsk. mango chutney
100 ml fløde
1 håndfuld friske koriander, hakket

Ris

300 g basmatiris
450 ml vand

1. Skær kyllingbrystfileten i tern.

2. Hak hvidløg, ingefær og chili meget fint. Bland det til pasta sammen med krydderier, salt og olie i en blender. Rør det i yoghurten, og mariner kyllingen i marinaden i min. 30 minutter.

3. Halver løgene, og skær dem i ringe. Sauter dem i olie og smør i 10-12 minutter. Tilsæt kyllingkødet og marinaden, og lad det stege ved middel varme i yderligere 3-4 minutter.

4. Tilsæt de hakkede tomater, tomatkoncentratet, mango chutney og fløde, og giv det et kort opkog. Kom det i et fad uden huller, dæk med et låg eller alufolie, og tilbered retten (indstillinger - se trin 4).

5. Kom risene i et fad uden huller. Hæld vand over, og tilbered dem sammen med kylling tikka masala (indstillinger - se trin 5).

6. Tag tikka masalaen ud, og rør korianderne i. Server med ris.

Indstillinger Automatikprogrammer

Trin 4+5
Automatikprogrammer > Kød > Fjerkræ
> Kylling tikka masala

Følg vejledningen i displayet.

Indstillinger - manuelt

Trin 4
Opvarmningsform: Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 15 min.

Trin 5
Opvarmningsform: Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 15 min.

Karamel-daddeldessert

Programvarighed:
90 min. (en stor)
40 min. (flere små)

Karamel-daddeldessert

275 g tørrede dadler uden sten
1 tsk. natron
250 ml kogende vand
25 g smør
160 g brun farin
2 æg
1/2 tsk. vaniljeessens
3 g bagepulver
195 g mel

Karamelsauce

225 g brun farin
250 g fløde
40 g smør

1. Hak dadlerne fint, kom dem i en skål med natronen, og hæld kogende vand over. Stil det til side til afkøling.

2. Rør smør og sukker skummende i en stor skål, og rør æg og vaniljeessens i lidt ad gangen. Tilsæt mel iblandet bagepulver, dadler og væske.

3. Kom dejmassen i et stort fad uden huller foret med bagepapir eller i 12 muffinforme. Dæk med alufolie, og tilbered retten (indstillinger - se trin 3).

4. Opvarm alle ingredienser til saucen i en gryde ved middel varme under omrøring. Lad det småsimre i 3 minutter, til det bliver en sej masse.

5. Server den stadig varme karamel-daddeldessert med karamelsauce.

Indstillinger Automatikprogrammer

Trin 3
Automatikprogrammer > Desserter > Karamel-daddeldessert > En stor / Flere små

Følg vejledningen i displayet.

Indstillinger - manuelt

Trin 3
Opvarmningsform: Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid:
90 min. (en stor)
40 min. (flere små)

Græskar og proscuitto-risotto

Programvarighed: 25 min.

Den angivne tid er ren tilberedningstid. Opvarmningstiderne mellem trinnene er ikke medregnet.

1 lille løg
2 fed hvidløg
500 g græskarkød
85 g parmaskinke (prosciutto)
85 g frisk oregano
300 g risottoris
60 g smør
70 ml hvidvin
625 ml hønsebouillon
Revet skal af en usprøjtet citron
75 g friske spinatblade
50 g parmesan
70 g mascarpone
Salt
Peber

1. Hak løg og hvidløg fint, skær græskarkødet i ca. 1 cm store tern, og hak parmaskinke og oregano fint.

2. Kom ris, smør, hvidløg, løg, vin, bouillon, græskar, parmaskinke og revet citronskal i et fad uden huller, og tilbered retten (indstillinger - se trin 2).

3. Vend spinat, revet parmesan og mascapone i, og fortsæt tilberedningen (indstillinger - se trin 3).

4. Smag til med salt og peber inden servering.

Indstillinger Automatikprogrammer

Trin 2+3
Automatikprogrammer > Ris > Rundkornede ris > Risotto

Følg vejledningen i displayet.

Indstillinger - manuelt

Trin 2
Opvarmningsform: Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 23 min.

Trin 3
Opvarmningsform: Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 2 min.

Cremet græskarsuppe

Programvarighed: 25 min.

1 kg græskarkød
400 g søde kartofler
2 løg
1 spansk pølse (chorizo)
250 ml hønsebouillon
Salt
Peber
250 ml cremefraiche
1 håndfuld koriander, hakkede

1. Skær græskarkød, de skrællede kartofler og løg i tern. Kom det i et fad med huller, og tilbered dem. Skub et fad uden huller ind på første ribbe nedefra for at opfange den neddryppende væske (indstillinger - se trin 1).

2. Skær pølsen i små tern, og brun den.

3. Purer grøntsagerne, tilsæt hønsebouillon og ca. 250 ml. af den opfangede væske. Rør det sammen, og smag til med salt og peber.

5. Server suppen i forvarmede suppeskåle med cremefraiche, brunet pølse og hakkede koriander.

Indstillinger Automatikprogrammer

Trin 1
Automatikprogrammer > Suppe / Sammenkogte retter > Cremet suppe

Indstillinger - manuelt

Trin 1
Opvarmningsform: Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 25 min.

Ostekage med lime

Til en stor form (springform 26 cm) eller 16 små forme (muffinforme eller ramekiner)

Programvarighed:
60 min. (en stor)
20 min. (flere små)

200 g fuldkornskiks
100 g flydende smør
750 g friskost
225 g sukker
4 æg
Saft (ca. 150 ml) og revet skal af 4 lime
1 mango, skrællet og skåret i skiver
3 passionsfrugter (frugtkød)

1. Hak kiksene i en blender, tilsæt smør, bland det sammen, og fordel det i en springform foret med bagepapir / muffinforme eller ramekiner. Stil det koldt.

2. Rør friskost, sukker, æg, limeskal og -saft sammen, og fordel det på kiksebunden.

3. Dæk kageformen / muffinformene med alufole, stil den/dem på risten, og bag den/dem (indstillinger - se trin 3).

4. Tag folien af, og stil kagen koldt i ca. 2 timer. Garner med mangoskiver og passionsfrugt inden servering.

Indstillinger Automatikprogrammer

Trin 3
Automatikprogrammer > Desserter > Ostekage med lime > En stor / Flere små

Indstillinger - manuelt

Trin 3
Opvarmningsform: Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid:
60 min. (en stor)
20 min. (flere små)

Muslinger i tomatsauce med bacon

Programvarighed: 30 min.

Den angivne tid er ren tilberedningstid. Opvarmningstiderne mellem trinnene er ikke medregnet.

2 skalotteløg
3 fed hvidløg
1 stor tomat
125 ml hvidvin
350 ml tomatsauce
180 g bacon
1 knivspids safran
Et stænk tabasco
1 stor citronbåd
3 stængler persille
6 kviste timian
700 g muslinger
Salt
Friskkværnet sort peber

2 spsk. hakket persille til garnering

1. Skær skalotteløg, hvidløg og tomater i små tern. Skær baconen i strimler.

2. Kom skalotteløg, hvidløg, vin, tomatsauce, bacon, safran, tabasco og citronbåden i et ildfast fad uden huller.

3. Bind persille og timian sammen, og tilsæt det til retten. Dæk fadet med et låg eller alufolie, og tilbered retten (indstililnger - se trin 3).

4. Rens muslingerne indimellem

5. Kom muslingerne i saucen, og videretilbered retten uden låg eller alufolie (indstillinger - se trin 5).

6. Tag krydderurterne op, pres saften ud af citronen, krydr med salt og peber, og server retten garneret med persille.

Indstillinger Automatikprogrammer

Trin 3+5
Automatikprogrammer > Muslinger > Muslinger i sauce

Følg vejledningen i displayet.

Indstillinger - manuelt

Trin 3
Opvarmningsform: Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 25 min.

Trin 5
Opvarmningsform: Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 5 min.

Oksemørbrad

Programvarighed: 15-25 min, afhængig af valgt indstillet tilberedningsgrad

450-650 g oksemørbrad
Olie
Salt
Peber
250 g sour creme
70 g mayonnaise
3 tsk. peberrodscreme
2 tsk. grovkornet sennep
3–4 soltørrede tomater
1–2 flutes, halveret på langs

Rucola til garnering

1. Bind oksemørbraden sammen til et ensartet stykke.

2. Brun kødet i en pande, kom det i et ildfast fad uden huller, og tilbered det (indstillinger - se trin 2).

3. Hak de soltørrede tomater fint.

4. Lad kødet hvile 5-10 min. efter tilberedningen. Bland i mellemtiden cremefraiche, mayonnaise, peberrodscreme, sennep, finthakkede tomater, salt og peber, og smør det på flutene.

5. Skær oksemørbraden i meget tynde skiver, og læg dem på flutene. Garner med rucolasalat.

Indstillinger Automatikprogrammer

Trin 2
Automatikprogrammer > Kød > Okse > Mørbrad > Stykke

Tilberedningsgraden er afhængig af kødstykkets tykkelse og valgt indstilling. Ved tynde kødstykker anbefales det at vælge en lav indstilling.

Indstillinger - manuelt

Trin 2
Opvarmningsform: Dampprogram
Temperatur: 90 °C
Tid: 12-25 min.

Tilberedningsgraden er afhængig af kødstykkets tykkelse. Ved tynde kødstykker anbefales det først at vælge en kort tilberedningstid.

Oksegryde med knödel

Programvarighed: 120 min.

Den angivne tid er ren tilberedningstid. Opvarmningstiderne mellem trinnene er ikke medregnet.

Oksegryde

1 stort løg
1 stor porre
350 g gulerødder
3 stænger selleri
250 g champignons
1 kg oksegullaschkød
60 g mel
Friskkværnet sort peber
3 spsk.olie
2-3 kviste timian
2 laurbærblade
200 ml oksebouillon
200 ml mørk øl
2 spsk. ketchup

Knödel

100 g mel
3 g bagepulver
50 g smørfedt
1 tsk. persille
1/2 tsk. purløg
Salt
Friskkværnet peber

1. Skær løg og porre i tynde ringe. Skær gulerødder og selleri i små tern. Rens champignonerne, og skær dem i kvarter.

2. Skær kødet i små stykker.

3. Krydr melet med peber, og vend kødet heri.

4. Opvarm olie i en pande, brun kødet på alle sider i små portioner efter hinanden, og stil det til side.

5. Opvarm resten af olien i en pande, og brun løgene heri i 3 minutter. Tilsæt porre, gulerødder og selleri, og steg i yderligere 5 minutter.

6. Tilsæt herefter champignons, timian og laurbærblade.

7. Tilsæt kød, bouillon, øl og ketchup. Lad retten koge op kortvarigt, og hæld ingredienserne i et fad uden huller. Læg låg eller alufolie på, og tilbered retten (indstillinger - se trin 7).

8. Kom i mellemtiden mel og bagepulver i en skål, tilsæt smørfedt, persille og purløg. Kom krydderier i, rør 4-5 spsk. koldt vand i, og rør det sammen til en dej.

9. Del dejen i 8 portioner, og form dem til små kugler i hånden med mel.

10. Omrør oksegryden kortvarigt, tilsæt knödel, og hæld lidt væske ud over. Tildæk retten, og videretilbered den (indstillinger - se trin 10).

Indstillinger Automatikprogrammer

Trin 7+10
Automatikprogrammer > Supper / Sammenkogte retter > Oksegryde med knödel

Følg vejledningen i displayet.

Indstillinger - manuelt

Trin 7
Opvarmningsform: Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 90 min.

Trin 10
Opvarmningsform: Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid: 30 min.

Treacle sponge pudding

Programvarighed:
90 min. (en stor)
40 min. (flere små)

6 spsk. lys sirup
125 g mel
5 g bagepulver
125 g blødt smør
3 æg, str. M
125 g sukker
1 spsk. mørk sirup

Smør til smøring af formen

1. Smør en stor, rund 1-liters keramikskål eller 6 små forme a 150 ml. Kom 3 spsk. lys sirup i skålen, eller fordel det jævnt i de 6 små skåle.

2. Si mel og bagepulver i en stor skål. Tilsæt smør, æg, sukker og mørk sirup. Rør det i to minutter til en glat dej, og kom den i skålen/i de små skåle. Glat dejen ud med undersiden af en ske.

3. Klip flere runde stykker ud af bagepapiret, størrre end kanten på den store skål eller de små skåle. Fold cirklen/cirklerne to gange på midten, og placer dem på skålen(e). Dæk med alufolie, fold det ned om siderne, og fastgør en snor rundt i kanten.

4. Stil skålen(e) i et fad uden huller, og tilbered retten (indstillinger - se trin 4).

5. Løsn buddingen fra kanten med en kniv, vend den ud på forvarmede tallerkner, og hæld resten af den lyse sirup ud over. Server straks.

Indstillinger Automatikprogrammer

Trin 4
Automatikprogrammer > Desserter > Treacle sponge pudding > En stor / Flere små

Indstillinger - manuelt

Trin 4
Opvarmningsform: Dampprogram
Temperatur: 100 °C
Tid:
90 min. (en stor)
40 min. (flere små)

Grøntsager

	Blanchering	Dampprogram	Henkogning
Artiskokker	-	x	-
Auberginer	-	x	-
Blomkål	x	x	-
Bønner			
Grønne bønner	x	x	x
Gule bønner	x	x	x
Tykke bønner	x	x	-
Nye bønner	x	x	-
Stangbønner	x	x	x
Broccoli	x	x	-
Julesalat	x	x	-
Kinakål	x	x	-
Sylteagurker	x	-	-
Ærter	x	x	-
Fennikel	x	x	-
Grønkål	x	x	-
Kartofler			
Pillekartofler	-	x	-
Hvide kartofler	-	x	-
Madbananer	-	x	-
Kålrabi	x	x	-
Græskar	x	x	-
Majskolber	x	x	-
Bladbede	x	x	-
Gulerødder			
Gulerødder med top	x	x	-
Karotter	x	x	-
Store gulerødder	x	x	-

Programoversigt

Grøntsager

	Blanchering	Dampprogram	Henkogning
Peberfrugt	x	x	-
Pastinak	x	x	-
Persillerod	x	x	-
Porre	x	x	-
Romanesco-blomkål	x	x	-
Rosenkål	x	x	-
Rødbede	-	x	x
Rødkål	x	x	-
Skorzonerrødder	x	x	-
Selleri Bladselleri Knoldselleri	 x x	 x x	 - -
Asparges Hvide asparges Grønne asparges	 x x	 x x	 - -
Spinat	x	x	-
Spidskål	x	x	-
Kålroer	x	x	-
Søde kartofler	-	x	-
Små rodfrugter	x	x	-
Jordskok	-	x	-
Hvidkål	x	x	-
Savojkål	x	x	-
Squash	x	x	-
Sukkerærter	x	x	-

Fisk

	Dampprogram
Ål	x
Aborre	x
Havkat	x
Makrel	x
Torsk	x
Helt	x
Forel	x
Gedde	x
Hellefisk	x
Kabliau	x
Karpe	x
Laks	x
Lakseørred	x
Pangasius	x
Sanktpetersfisk	x
Red snapper	x
Rødfisk	x
Ørred	x
Sardin	x
Kuller	x
Rødspætte	x
Mørksej	x
Havtaske	x
Søtunge	x
Stenbider	x
Pighvar	x
Tunfisk	x
Tilapia	x
Viktoriafisk	x
Malle	x
Sandart	x

Krebsdyr

	Dampprogram
Black Tiger rejer	x
Nordsørejer	x
Kinarejer	x
Krabber	x
Dybhavsrejer	x

Muslinger

	Dampprogram
Andemuslinger	x
Hjertemuslinger	x
Kammuslinger	x
Blåmuslinger	x
Knivmuslinger	x
Venusmuslinger	x

Programoversigt

Kød

Fjerkræ	Dampprogram
Poulard	
Hel	x
Kyllingebryst	x
Kalkun	
Kalkunbryst	x
Suppehøne	x
Kalvekød	
Kalvemørbrad	
Hel	x
Medaljoner	x
Oksekød	
Oksemørbrad	
Helt stykke	x
Medaljoner	x
Tyksteg	x
Suppekød	
Tykkam	x
Kraftben	x
Tværreb	x
Svin	
Hamburgerryg	
Helt stykke	x
Skive	x
Skank	
Fersk	x
Saltet	x
Svinemørbrad	
Medaljoner	x
Spareribs	x

Pølser

	Dampprogram
Wienerpølse	x
Kødfyldt pølse	x
Kogepølse	x

Bælgfrugter

	Dampprogram
Bønner	
Røde bønner	x
Sorte bønner	x
Limabønner	x
Hvide bønner	x
Ærter	
Gule ærter	x
Grønne ærter	x
Kikærter	x
Linser	
Beluga	x
Brune linser	x
Røde linser	x

Ris

	Dampprogram
Basmatiris	x
Parboiled ris	x
Rundkornede ris	x
Brune ris	x
Vilde ris	x

Kerner

	Dampprogram
Amarant	x
Bulgur	x
Spelt	x
Grønspelt	x
Havre	x
Hirse	x
Polenta	x
Quinoa	x
Rug	x
Hvede	x

Æg

	Dampprogram
Størrelse S	
Blødkogt	x
Middel	x
Hårdkogt	x
Størrelse M	
Blødkogt	x
Middel	x
Hårdkogt	x
Størrelse L	
Blødkogt	x
Middel	x
Hårdkogt	x
Størrelse XL	
Blødkogt	x
Middel	x
Hårdkogt	x

Svampe

	Blanchering	Dampprogram
Østerssvamp	x	x
Champignon	x	x
Kantarel	x	x
Rørhat	x	x

Programoversigt

Frugt

	Blanchering	Dampprogram	Henkogning
Æbler	x	x	x
Abrikoser	x	x	-
Pærer	x	x	-
Solbær	-	-	x
Kirsebær	x	x	x
Mirabeller	x	x	x
Nektariner/Ferskner	x	x	x
Blommer	x	x	x
Tyttebær	x	x	x
Kvæde	x	x	x
Reineclaude-blommer	x	x	x
Rabarber	x	x	-
Stikkelsbær	x	x	x

Specialprogrammer

Opvarmning af fugtige klude
Smeltning af husblas
Smeltning af honning
Fremstilling af yoghurt
Smeltning af chokolade
Smeltning af spæk
Dampning af løg

Frisk pasta m.m.

	Dampprogram
Gnocchi, frisk	x
Knödel med gær	
Dybfrossen	x
Fersk	x
Kartoffelknödel, halv/halv	
Kogepose	x
Dybfrossen	x
Kartoffelknödel, rå	
Kogepose	x
Dybfrossen	x
Knöpfli, frisk	x
Ravioli, frisk	x
Store nudler, friske	x
Semmelknödel	
Kogepose	x
Fersk	x
Fettucini, frisk	x
Tagliatelle, frisk	x
Tortellini, frisk	x

Desserter

	Dampprogram
Karamel-daddel-dessert	x
Ostekage med lime	x

Supper/gryderetter

	Dampprogram
Cremet græskar-suppe	x
Oksegryde med knödel	x

Dampovnen leveres med standardindstillinger. I menuen Indstillinger kan forskellige menupunkter og underpunkter til disse vælges og ændres.

De aktuelle indstillinger er markeret.

Returner til foregående menu med "⮌".

Efter bekræftelse af "OK" eller hvis der ikke foretages et valg inden for ca. 15 sek., skifter displayet til foregående menu.

Displayet kan indstilles til forskellige sprog. Hvis man er kommet til at vælge et forkert sprog, som man ikke forstår, kan man ved hjælp af symbolet ⚑ finde tilbage til undermenuen Sprog.

- Tænd dampovnen.
- Vælg i hovedmenuen "Indstillinger ⚑".
- Vælg den ønskede undermenu, og bekræft med "OK".
- Vælg de ønskede indstillinger.
- Bekræft med "OK".

Standardindstillingen for det pågældende menupunkt er fremhævet med **fed**.

Menupunkt	Indstillingsmuligheder
Sprog	**deutsch (tysk)**, andre sprog Land
Klokkeslæt	Visning Tilkoblet / **Frakoblet** / Natfrakobling Urtype **Analog** / Digital Tidsformat 12 t. / **24 t.** Indstilling
Dato	Dato indstilles
Lys	Tilkoblet / **Tilkoblet i 15 sekunder**
Displayets lysstyrke	Lysstyrke indstilles
Lydstyrke	Signalyde **Tilkoblet** / Frakoblet Tastelyde **Tilkoblet** / Frakoblet Velkomstmelodi **Tilkoblet** / Frakoblet
Måleenheder	Vægt **g** eller lb/oz Temperatur **°C** eller °F
Varmholdning	Tilkoblet / **Frakoblet**
Dampreduktion	**Tilkoblet** / Frakoblet
Temperaturforslag	Temperaturforslag ændres
Sikkerhed	Lås Tilkoblet / **Frakoblet** Spærring af taster Tilkoblet / **Frakoblet**

Menupunkt	Indstillingsmuligheder
Vandhårdhed	Blødt (< 8,4 °dH, < 1,5 mmol/l) Middel (8,4 - 14 °dH, 1,5 - 2,5 mmol/l) **Hårdt** (> 14 °dH, > 2,5 mmol/l)
Forhandler	Udstillingsprogram Tilkoblet / **Frakoblet**
Standardindstilling	Indstillinger Indstillinger stilles tilbage til standardindstilling Egne programmer Egne programmer slettes Temperaturforslag Temperaturforslag stilles tilbage til standardindstilling

Prøveretter

Foretag test som beskrevet i "Elektriske komfurer, kogeplader, ovne og grill-apparater til husholdningsbrug. Metoder til måling af energiforbruget" (DIN EN 50304 / DIN EN 60350) udkast afsnit "Dampovne og kombidampovne".

Ret	Fade	Mængde i g	Ribbe	Opsamlings-beholder	Temperatur i °C *	Tilberedningstid i min.
Dampfordeling						
Broccoli (10.1)	1x DGGL 8	300	Vilkårlig	Ja	100	3
	3x DGGL 8	Hver 300	2, 3, 4	Ja	100	3
Damptilførsel						
Broccoli (10.2)	1x DGGL 8	maks.	Vilkårlig	Ja	100	3
Effekt ved maksimal fyldning						
Ærter (10.3)	2 x DGGL 1	hver 750	2, 4 **	Ja	100	***
	2 x DGGL 8	Hver 1000				

* Ovnen skal ikke forvarmes.

** De to DGGL1 eller de to DGGL 8 skubbes ind på ribberne efter hinanden.

*** Testen er afsluttet, når temperaturen på det koldeste sted er 85 °C.

⚠ Risiko for at komme til skade!
Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af dampovnen. Dampen kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning.

Fare for beskadigelse!
Hvis der anvendes uegnede rengørings- eller opvaskemidler, kan overfladerne blive beskadiget. Anvend kun gængse opvaskemidler til brug i husholdningen til rengøring.

Anvend ikke alifatiske kulbrinteholdige rengørings- eller opvaskemidler, da disse kan få tætningerne til at svulme op.

Rengør og tør ovnen og tilbehøret efter hver brug, når ovnen er afkølet.

Luk først ovndøren, når ovnrummet er helt tørt.

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

Dampovnens front

Fjern snavs fra fronten med det samme.
Hvis snavs får lov at sidde i længere tid, kan det undertiden være umuligt at fjerne, og der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne.

Rengør fronten med en ren svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand. Tør efter med en blød klud. Fronten kan også rengøres med en ren, fugtig mikrofiberklud uden rengøringsmiddel.

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

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis de kommer i berøring med uegnede rengøringsmidler.

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- soda-, alkali-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- kalkopløsende rengøringsmidler
- rengøringsmidler med skurende virkning, f.eks. skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten
- rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- rengøringsmiddel til rustfrit stål
- opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- ovnspray
- glasrengøringsmidler
- skurende, hårde svampe og børster, f.eks. grydesvampe
- skarpe metalskrabere!

Ovnrum

Ovnrummet, tætningslisten i døren, opsamlingsrenden, dørens inderside og rummet til vandbeholderen tørres efter hver brug. Det opståede kondensat kan let suges op med en svamp eller en svampeklud.

Fjern fedtsnavs med en ren svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand. Tør efter med rent vand.

Bundvarmelegemet kan misfarves efter længere tids brug på grund af væske, der er dryppet ned. Disse misfarvninger kan nemt fjernes med Miele Glaskeramisk kogepladerens og Stålrens (se afsnittet Ekstra tilbehør). Tør efter med rent vand, indtil alle rester af rengøringsmiddel er fjernet.

Dørpakningen er konstrueret til at kunne holde i hele ovnens levetid. Hvis det alligevel skulle blive nødvendigt at skifte den, rettes henvendelse til Miele Teknisk Service.

Automatisk døråbner

Sørg for, at døråbneren ikke bliver tilklistret af madrester. Fjern straks snavs med en ren svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand. Tør efter med rent vand.

Tilbehør

Opsamlingsbeholder, rist, fade

Rengør og tør opsamlingsbeholder, rist og fade efter hver brug. Alle dele kan rengøres i opvaskemaskine.

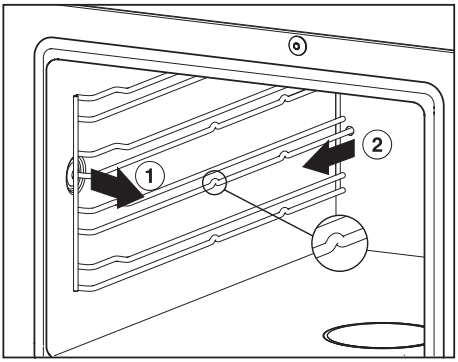
Blålige misfarvninger på fadene kan fjernes med eddike. Der kan også anvendes Miele Glaskeramisk kogepladerens og Stålrens (se afsnittet Ekstra tilbehør). Skyl beholderne med rent vand for at fjerne alle rester af rengøringsmiddel.

Vandbeholder

Tag vandbeholderen ud, og tøm den efter hver brug. Rengør vandbeholderen i hånden, og tør den derefter af. Derved undgås kalkaflejringer.

Ribber

Ribberne kan rengøres i opvaskemaskine eller i vand tilsat opvaskemiddel.



- Ribberne tages ud ved først at trække dem til siden ① og derefter bagud ②.
- Sørg ved monteringen for, at ribberne sættes korrekt i (se illustrationen). Tryk ribberne fast.

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

Afkalkning

Anvend kun de specielle Miele afkalkningstabs (se afsnittet Ekstra tilbehør) til afkalkningen for at undgå skader på ovnen.

Sørg for, at afkalkningsmidlet ikke kommer på dørgrebet eller metalpaneler, da det kan forårsage pletter. Tør i givet fald straks afkalkningsmidlet af.

Dampovnen skal afkalkes efter en bestemt driftstid. Når tidspunktet for afkalkning er nået, vises det resterende antal tilberedningsprocesser i displayet.

Efter den sidste resterende tilberedningsproces spærres dampovnen.
Vi anbefaler, at dampovnen afkalkes inden spærringen. Hele afkalkningsprocessen varer ca. 38 min.

- Tænd dampovnen, og vælg "Afkalkning".

I displayet vises en melding.

- Bekræft med "OK".
- Fyld 1,0 l koldt vand i vandbeholderen til markeringen, og kom 2 Miele afkalkningstabs i.
- Skub vandbeholderen helt ind i dampovnen.

I displayet vises resttiden. Afkalkningsprocessen starter.

Afkalkningsprocessen kan kun afbrydes inden for de første 6 minutter.
Sluk aldrig dampovnen, inden afkalkningsprocessen er afsluttet. Ellers skal afkalkningen startes på ny.

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

Følg anvisningerne i displayet.

Når afkalkningsprocessen er slut, vises en melding i displayet.

Efter afkalkning

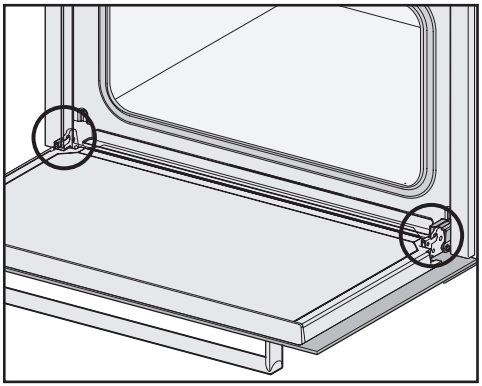
- Sluk dampovnen.
- Tag vandbeholderen ud, tøm den, og tør den.
- Tør ovnrummet.

Luk først ovndøren, når ovnrummet er helt tørt.

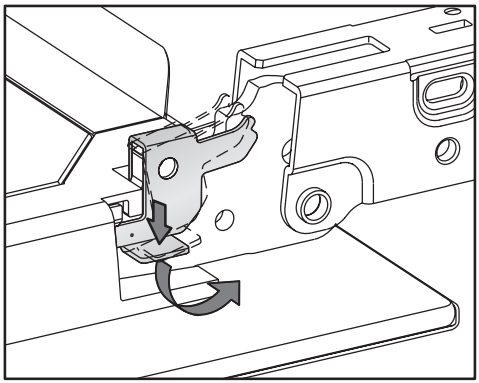
Dampovnens dør

Døren tages af

Inden døren kan tages af, skal låsebøjlerne på de to hængsler først slås fra.



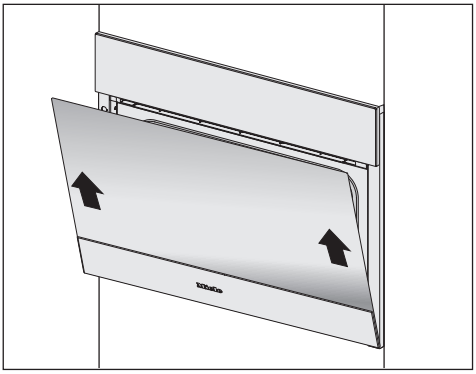
■ Åbn døren helt.



■ Frigør låsebøjlerne på begge hængsler ved at trykke på dem. Drej låsebøjlerne til skrå stilling, indtil der mødes modstand.

Fare for at komme til skade!
Døren må under ingen omstændigheder trækkes af holderne i vandret position, da disse så slår tilbage og beskadiger ovnen.

■ Luk døren helt.



■ Løft døren skråt op af holderne med begge hænder.

Tag ikke fat i dørgrebet, når døren løftes af. Grebet kan knække af og beskadige glasset. Døren må ikke trækkes skævt af.

Døren sættes på

■ Sæt døren på plads på holderne.

Sørg for, at døren ikke sidder skævt.

■ Åbn døren helt.

■ Drej låsebøjlerne helt på plads i vandret position.

Det er vigtigt, at låsebøjlerne låses igen efter rengøring, da døren ellers kan løsne sig fra holderne og blive beskadiget.

Småfejl udbedres

De fleste fejl og funktionsforstyrrelser, der måtte opstå i den daglige drift, vil man selv kunne udbedre uden at bruge tid og penge på et servicebesøg.

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

⚠ Reparationer på elektriske produkter må kun foretages af autoriserede fagfolk. Reparationer foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren og er ikke omfattet af Mieles garanti.

Fejl	Årsag og udbedring
Dampovnen kan ikke tændes.	Sikringen(erne) er defekt(e). ■ Udskift sikringen(erne) (min. sikring: se typeskiltet). Der kan være tale om en teknisk fejl. ■ Afbryd strømmen til dampovnen i ca. 1 minut ved at – slå den pågældende sikring fra eller skrue smeltesikringen helt ud eller – slå HFI/HPFI-relæet fra. Hvis man efter at have slået HFI/HPFI-relæet eller sikringsgruppen til igen stadig ikke kan tænde dampovnen, kontaktes Miele Teknisk Service.
Dampovnen er indstillet på udstillingsprogram og varmer ikke.	■ Deaktiver udstillingsprogrammet. Følg anvisningen i displayet.

Fejl	Årsag og udbedring
Efter at dampovnen er slukket, høres der stadig lyde fra blæseren.	Dampovnen er udstyret med en blæser, der leder emmen ud af ovnrummet. Blæseren arbejder også videre, efter at dampovnen er slukket. Den slukker automatisk efter lidt tid.
Efter at dampovnen er blevet tændt, under brug af den og efter at den er blevet slukket, høres en lyd (brummen).	Denne lyd er ikke tegn på en fejlfunktion eller en defekt på dampovnen. Den opstår, når vandet pumpes ind eller ud.
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 / Afkalkning).
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 f.eks. ridset. ■ Udskift tætningslisten.
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. Det er ikke tegn på, at der foreligger en fejl.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Funktionerne "Start kl." og "Færdig kl." vises ikke.	Ved afkalkning findes disse funktioner generelt ikke. Temperaturen i ovnrummet er for høj, f.eks. efter afslutning af en tilberedningsproces. ■ Lad ovnrummet afkøle med åben dør.
Lyset i ovnrummet fungerer ikke.	Lyset er defekt Kontakt Miele Teknisk Service, hvis pæren skal udskiftes.
Displayet viser et *F* i forbindelse med et tal.	
F 44	Kommunikationsfejl ■ Sluk dampovnen, og tænd den igen efter nogle minutter. Kontakt Miele Teknisk Service, hvis fejlmeldingen stadig vises i displayet.
F .. Andre fejlmeddelelser	Teknisk defekt. ■ Sluk for dampovnen, og kontakt Miele Teknisk Service.

Miele kan levere en række nyttigt tilbehør samt rengørings- og plejeprodukter til Miele-produkterne.

Disse produkter kan bestilles via vor online-shop:

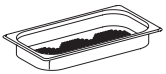


Produkterne kan også købes hos Miele-forhandlere eller ved telefonisk henvendelse til vores reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50.

Fade

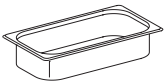
Der findes et stort antal fade med og uden huller i forskellige størrelser:

DGGL 1



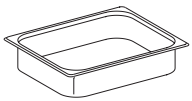
Fad med huller
Kapacitet 1,5 l / nytteindhold 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxDxH)

DGG 2



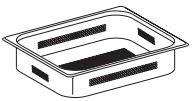
Fad uden huller
Kapacitet 2,5 l / nytteindhold 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (BxDxH)

DGG 3



Fad uden huller
Kapacitet 4,0 l / nytteindhold 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (BxDxH)

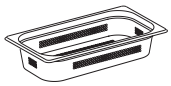
DGGL 4



Fad med huller
Kapacitet 4,0 l / nytteindhold 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (BxDxH)

Ekstra tilbehør

DGGL 5



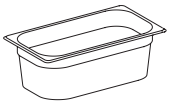
Fad med huller
Kapacitet 2,5 l / nytteindhold 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (BxDxH)

DGGL 6



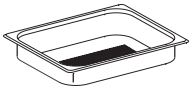
Fad med huller
Kapacitet 4,0 l / nytteindhold 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (BxDxH)

DGG 7



Fad uden huller
Kapacitet 4,0 l / nytteindhold 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (BxDxH)

DGGL 8



Fad med huller
Kapacitet 2,0 l / nytteindhold 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 13



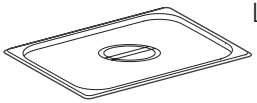
Fad med huller
Kapacitet 3,3 l / nytteindhold 2,0 l
325 x 350 x 40 mm (BxDxH)

DGD 1/3



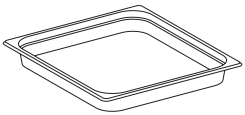
Låg til fade 325 x 175 mm

DGD 1/2



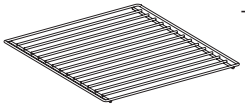
Låg til fade 325 x 265 mm

Opsamlingsbeholder DGG 21



Til opsamling af væde
325 x 430 x 40 mm (BxDxH)

Rist



Til frastilling af eget service

Rengørings- og plejemidler

Afkalkningstabs
6 stk.



Til afkalkning af dampovnen

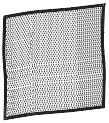
Miele Glaskeramisk kogepladerens, 250 ml



Til fjernelse af misfarvninger på bundvarmelegemet på grund af væsker, der er dryppet ned.
Til fjernelse af misfarvninger fra fadene.

Ekstra tilbehør

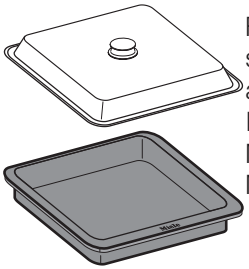
Mikrofiberklud



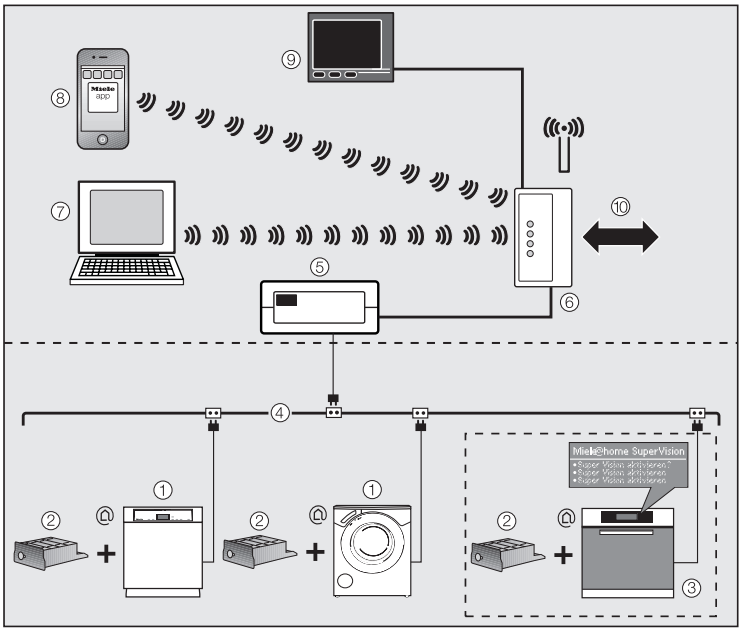
Til fjernelse af fingeraftryk og let snavs

Andet

Gourmetfad KMB 5000-S



Fad af aluminium, med slip let-overflade, med låg af rustfrit stål. Også egnet til stegezonen på en induktionskogeplade, alle komfurer og ovne.
Ikke egnet til gaskogeplader!
Maks. kapacitet: 2,5 kg
Mål: 325 x 260 x 65 mm (BxDxH)



① Produkter med mulighed for opkobling til Miele@home

② Kommunikationsmodul

③ SuperVision-produkt

④ Strømnet

⑤ Miele@home gateway

⑥ (WLAN) router

Mulige tilslutninger

⑦ PC, notebook

⑧ iPod* eller iPhone*

⑨ Forbindelse med displayet i et netbus-system

⑩ Mulig internetforbindelse

* iPod og iPhone er reg. varemærker fra fa. Apple Inc.

* Miele@home forhandles p.t. ikke i Danmark.

Miele@home*

Dette husholdningsprodukt ① er Miele@home-kompatibelt og kan tilsluttes Miele@home-systemet via et kommunikationsmodul ②, der kan købes som ekstraudstyr.

I Miele@home-systemet sender de kompatible produkter informationer om driftstilstand og anvisninger om programforløbet til en displayenhed ③ via strømnettet ④.

Visning af informationer, styring af produkter

– SuperVision-husholdningsprodukt ③
I displayet på visse Miele@home-kompatible husholdningsprodukter kan status for de andre husholdningsprodukter vises.

– Mobile forbindelser ⑦/⑧
Med en PC, notebook eller iPod* / iPhone* kan man via husets trådløse netværk ⑥ få vist statusinformationer om husholdningsprodukterne og udføre nogle kommandoer.

– Netbustilslutning ⑨
Miele@home-systemløsning er det intelligente system til hjemmet. Med Miele@home gateway ⑤ kan de Miele@home-kompatible husholdningsprodukter integreres i andre netbussystemer.

* iPod og iPhone er reg. varemærker fra fa. Apple Inc.

Nødvendigt ekstraudstyr

– Kommunikationsmodul XKM 2000

– Miele@home gateway

Separate installations- og brugsanvisninger er vedlagt tilbehøret.

Yderligere informationer

Yderligere informationer om Miele@home, SuperVision og fremtidige muligheder findes i brugsanvisningerne til de enkelte Miele@home-komponenter, som f.eks. Miele@home Gateway.

*Miele@home forhandles p.t. ikke i Danmark.

▶ 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.

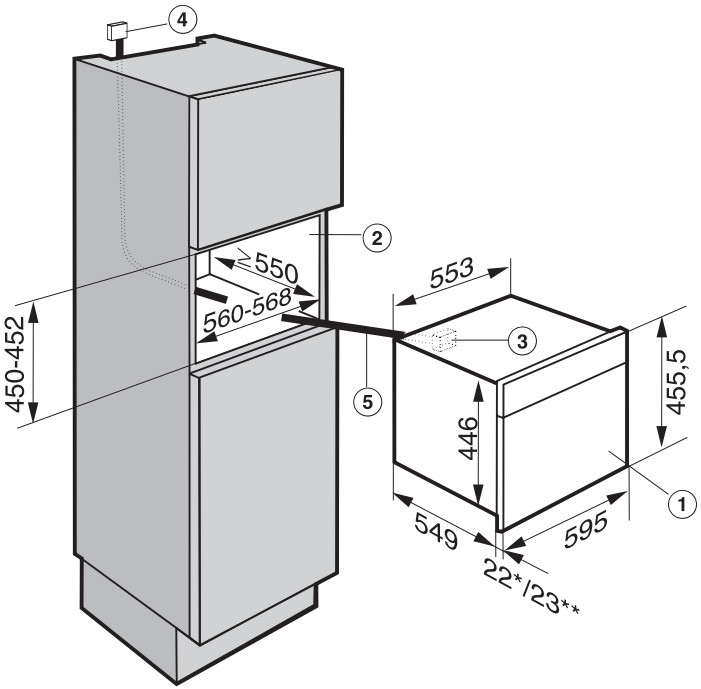
▶ Stikkontakten skal være let tilgængelig efter indbygning af dampovnen.

▶ Dampovnen må ikke indbygges højere oppe, end at man kan se indholdet i fadet på øverste ribbe. Herved undgås risiko for forbrændinger fra tilberedt mad eller varmt vand, der skvulper over.

Målene er angivet i mm.

Indbygningsmål

Indbygning i et højskab



* Ovne med glasfront
** Ovne med metalfront

① Indbygningsdampovn

② Indbygningsniche

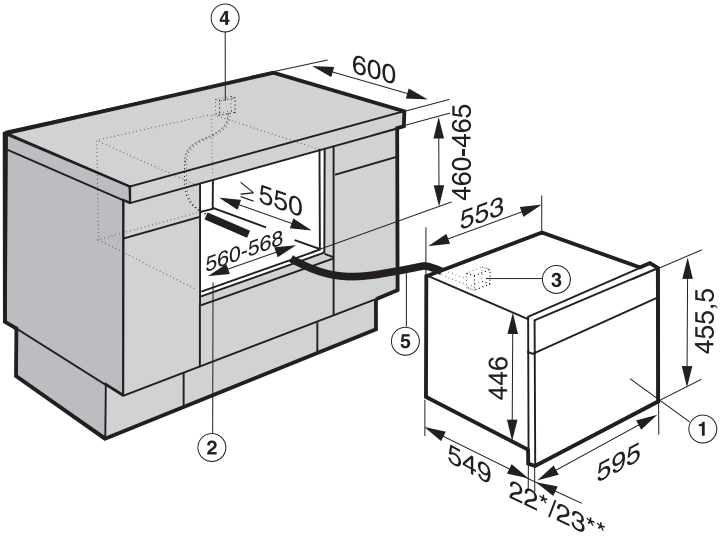
③ Placering af eltilslutning ovn

④ Anbefalet sted til placering af eltilslutningen

⑤ Elledning

Indbygning i et underskab

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



* Ovne med glasfront
** Ovne med metalfront

① Indbygningsdampovn

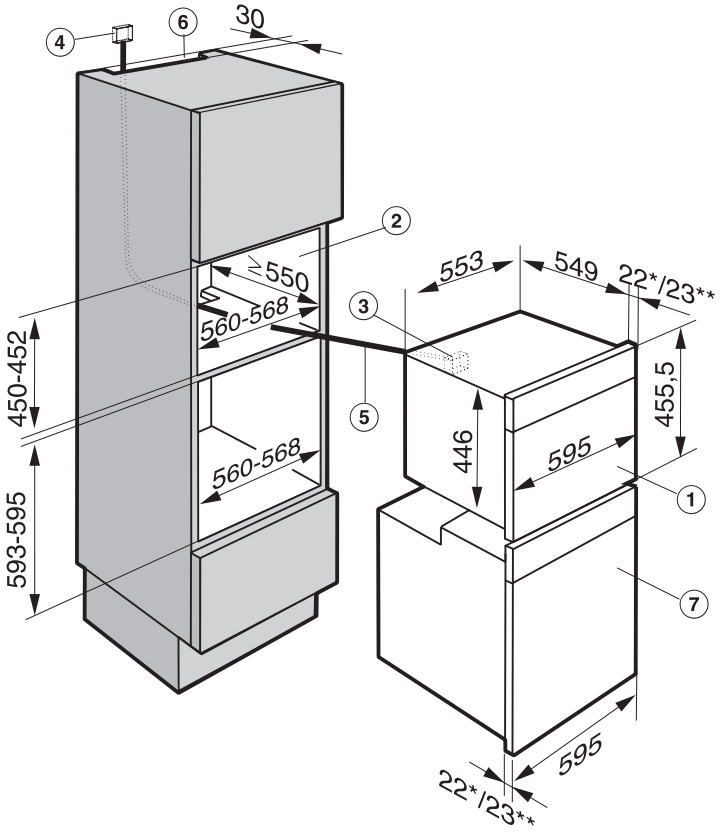
② Indbygningsniche

③ Placering af eltilslutning ovn

④ Anbefalet sted til placering af eltilslutningen

⑤ Elledning

Indbygning i kombination med en ovn



* Ovne med glasfront
** Ovne med metalfront

① Indbygningsdampovn

② Indbygningsniche

③ Placering af eltilslutning ovn

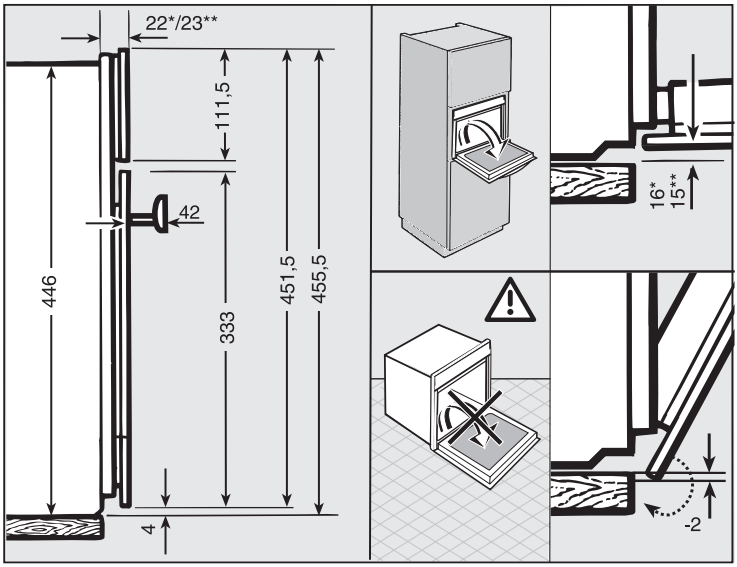
④ Anbefalet sted til placering af eltilslutningen

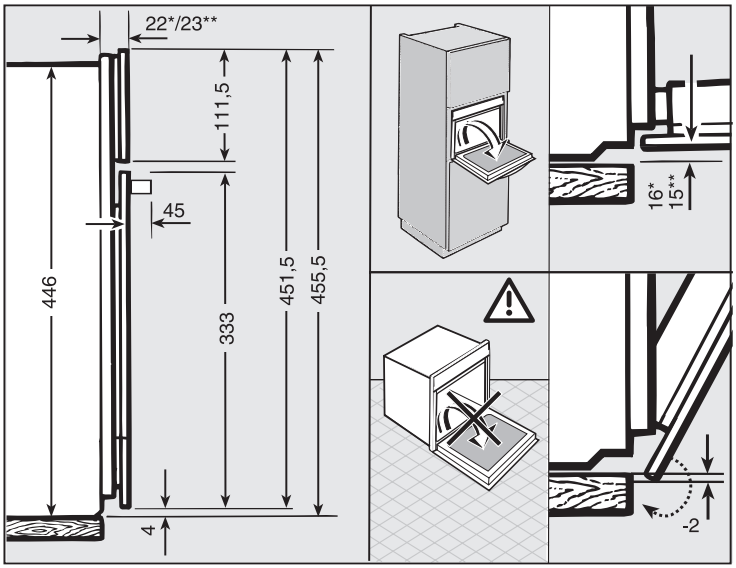
⑤ Elledning

⑥ Udskæring til ventilationsåbning ved kombination med en pyrolyseovn

⑦ Ovn

Detaljerede mål på dampovnens front



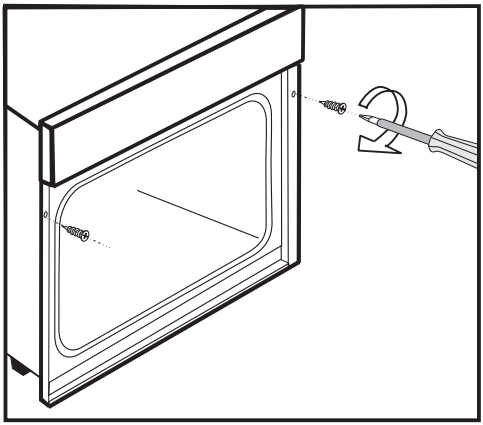


* Ovne med glasfront
** Ovne med metalfront

Dampovnen monteres

■ Skub dampovnen ind i indbygningsnichen, og juster den.

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



■ Fastgør dampovnen i højre og venstre side på skabets sidevægge med de medfølgende træskruer 3,5 x 25 mm.

Dampovnen leveres med et stik godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da dampovnen derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udskiftning til dansk stik skal foretages af en autoriseret elinstallatør. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordingssystem. En sådan kan købes ved telefonisk henvendelse til vores reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50 (best.nr. 9666).
Sørg for, at stikkontakten er let tilgængelig efter indbygning af dampovnen.

Hvis stikket fjernes fra tilslutningsledningen, eller hvis der ikke er noget stik på ledningen, skal dampovnen indbygges og tilsluttes af en autoriseret elinstallatør.

Hvis stikkontakten ikke er tilgængelig, eller hvis tilslutning skal ske til en fast installation, skal dampovnen kunne afbrydes på gruppeafbryderen.

Hvis nettilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning af typen H 05 VV-F (PVC-isoleret), som kan købes ved telefonisk henvendelse til vores reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50.

Alle nødvendige **tilslutningsdata** fremgår af **typeskiltet**. Disse oplysninger skal stemme overens med forholdene på opstillingsstedet.

Producenten påtager sig ikke ansvar for direkte eller indirekte skader, som opstår på grund af fejlagtig indbygning eller forkert tilslutning.

Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, som er opstået på grund af manglende eller afbrudt jordledning (f.eks. elektrisk stød).

Berøringssikkerheden på driftsisolerede dele skal kontrolleres efter montering!

Eltilslutning

Samlet effekt

Se typeskiltet

Eltilslutning og sikring

AC 230 V / 50 Hz
Overbelastningssikring 16 A Udløsertype B eller C

Fejlstrømsrelæ

For at øge sikkerheden anbefales et HPFI-relæ med en brydestrøm på 30 mA.

Afbrydelse fra nettet

Hvis dampovnen skal afbrydes fra nettet, foretages følgende, afhængig af installation:

- **Smeltesikringer**
  Sikringerne tages ud af sikringshovederne eller skufferne.
  eller:
- **Automatsikring**
  (ledningsrelæ, min. type B eller C!)
  Vippekontakt vippes fra 1 (til) til 0 (fra), eller:
- **HFI/HPFI-relæ**
  (fejlstrømsrelæ)
  Hovedafbryderen vippes fra 1 (til) til 0 (fra), eller kontrolknappen aktiveres.

Efter afbrydelse skal nettet sikres mod genindkobling.

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Typeskilt

Ved henvendelse til Miele Teknisk Service bedes dampovnens modelbetegnelse og fabrikationsnummer oplyst. Begge dele er anført på vedlagte typeskilt.

Klæb det medfølgende typeskilt ind her. Kontroller venligst, at modelbetegnelsen passer med informationerne på bagsiden af denne brugsanvisning.

Miele Teknisk Service

- Dag til dag-service
- Landsdækkende servicenet
- Lokale teknikere
- Specielt uddannede teknikere
- Centralt dirigerede servicevogne
- Stor reservedelsbeholdning
- Originale Miele reservedele
- 24 måneders garanti på alle fabriksnye Miele produkter og reparationer

Miele er kendt for sin dag til dagservice

En stor fordel, da ventetiden på, at Miele produktet igen er klar efter et driftsstop, yderst sjældent overskrider én dag. Dette kan vi overholde, fordi vi over hele landet har lokalt boende teknikere, som kører rundt i centralt dirigerede servicevogne.

Servicevognene er udstyret med et stort udvalg af originale reservedele, hvilket betyder, at vi har alt, hvad der normalt skal bruges til en reparation, med fra starten. Altså ingen unødvendig ventetid eller omkostning ved fremskaffelse af reservedele.

Rygraden i god service er dygtige teknikere. Alle vore teknikere er elektrikere, og denne uddannelse er suppleret med en speciel Miele uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vore produkter. Uddannelsen bliver løbende fulgt op, således at teknikerne hele tiden er på højde med udviklingen.

Miele Teknisk Service kan tilkaldes fra mandag til torsdag mellem kl. 8.00 og 16.00, fredag mellem 8.00 og 15.30.

Servicebestilling:

telefon	43 27 13 10
eller telefax	43 27 13 09

Eller på internettet: www.miele.dk

Mieles garanti

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

Mieles garanti omfatter:

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

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

Mieles garanti indebærer:

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

Mieles garanti omfatter ikke:

– Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer og elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end de af Miele autoriserede teknikere.

– Fejl eller skader opstået som følge af erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.

– Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Uberettiget tilkaldelse af Miele Teknisk Service:

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

Transportskader:

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

Lov om køb:

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

Ophavsrettigheder og licenser

Miele anvender software til betjening og styring af produktet.

Mieles og andre involverede softwareleverandørers (f.eks. Adobe) ophavsrettigheder skal respekteres.

Miele og vores leverandører forbeholder os enhver ret til softwarekomponenterne.

Specielt er følgende ikke tilladt:

– Kopiering og udbredelse

– Foretagelse af ændringer og udfærdigelse af andre versioner

– Dekompilering, omvendt konstruktion, demontering og andre ændringer i softwaren

Dette produkt indeholder Adobe® Flash® Player Software under licens af Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe og Flash er registrerede varemærker under Adobe Systems Incorporated.

Softwaren indeholder også komponenter hørende under GNU General Public License samt yderligere Open Source-licenser.

En oversigt over de integrerede Open Source-komponenter samt en kopi af den pågældende licens kan rekvireres på www.miele.com/device-software-licences efter indtastning af det konkrete produktnavn.

Miele udleverer kildekoden til alle komponenter i den under GNU General Public License og sammenlignelige Open Source-licenser licenseret software.

En sådan kildekode fås ved at sende en e-mail til info@miele.com.

Miele A/S
Erhvervsvej 2
Postboks 1371
DK-2600 Glostrup
Tlf. 43 27 11 00
Hovedtelefax 43 27 11 09
Reservedelsafd. telefax 43 27 13 69
Miele Teknisk Service telefax 43 27 13 09
Internet: www.miele.dk
E-mail: info@miele.dk

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

Miele

DG 6800

CE

da - DK

M.-Nr. 09 589 070 / 01