

# Brugs- og monteringsanvisning Dampovn med ovnfunktion



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

# Indhold


---

<b>Råd om sikkerhed og advarsler</b> .....	6
<b>Miljøbeskyttelse</b> .....	15
<b>Oversigt</b> .....	16
<b>Betjeningselementer</b> .....	17
Tænd/sluk-tast .....	18
Display .....	18
Sensortaster .....	18
Symboler .....	20
<b>Betjeningsmåde</b> .....	21
Valg af menupunkt.....	21
Indstilling ændres i en valgliste .....	21
Indstilling ændres med bjælker .....	21
Opvarmningsform eller funktion vælges .....	22
Indkodning af tal.....	22
MobileStart aktiveres.....	22
Indsugning af vand.....	23
<b>Udstyr</b> .....	24
Typeskilt.....	24
Medfølgende udstyr .....	24
Medfølgende og ekstra tilbehør .....	24
Sikkerhed .....	31
Overflader med PerfectClean .....	32
<b>Første ibrugtagning</b> .....	33
Miele@home .....	33
Grundindstillinger .....	34
Dampovnen med ovnfunktion opvarmes for første gang, og fordampningssystemet gennemskylles.....	35
<b>Indstillinger</b> .....	36
Oversigt over indstillinger.....	36
Menuen Indstillinger kaldes frem .....	38
Sprog ▾ .....	38
Klokkeslæt.....	38
Lys .....	39
Display .....	39
Lydstyrke .....	39
Enheder .....	40
Booster .....	40
Hurtigafkøling .....	40
Varmholdning .....	41
Temperaturforslag .....	41

Køleblæserefterløb .....	41
Vandhårdhed .....	42
Højdebeliggenhed .....	44
Sikkerhed .....	44
Miele@home .....	45
Fjernstyring.....	46
MobileStart aktiveres.....	46
RemoteUpdate .....	46
Softwareversion.....	47
Forhandler .....	47
Standardindstillinger.....	47
<b>Minutur</b> .....	48
<b>Hoved- og undermenuer</b> .....	50
<b>Energispareråd</b> .....	51
<b>Betjening</b> .....	53
Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces.....	54
Temperatur ændres .....	54
Tilberedningstider indstilles.....	55
Indstillede tilberedningstider ændres .....	55
Indstillede tilberedningstider slettes.....	56
Tilberedningsprocessen afbrydes .....	56
Tilberedningsprocessen afbrydes i opvarmningsformen Dampprogram .....	57
Ovnrummet forvarmes .....	58
Booster.....	58
Hurtigafkøling .....	59
Varmholdning .....	59
<b>Dampprogram</b> .....	60
Anvendelse af Dampprogram  .....	60
Dybfrostvarer .....	61
Tilberedning med væsker.....	61
Anvisninger om tilberedningsskemaerne .....	61
Ribbe .....	61
Temperatur .....	61
Tilberedningstid.....	61
Grøntsager.....	61
Fisk .....	62
Kød .....	63
Ris .....	64
Kerner .....	64
Pasta .....	64
Frugt .....	64

# Indhold

---

<b>Klimaprogram</b> .....	65
Anvendelse af Klimaprogram  .....	65
<b>Automatikprogrammer</b> .....	67
Kategorier .....	67
Anvendelse af automatikprogrammer .....	67
Anvisninger om anvendelse .....	67
<b>Flere anvendelser</b> .....	68
Optøning .....	68
Langtidsstegning .....	69
Henkogning .....	70
Tørring .....	72
Frysevarer/færdigretter .....	73
Opvarmning af service .....	73
<b>Bagning</b> .....	74
Tips til bagning .....	74
Anvisninger om tilberedningsskemaerne .....	74
Anvisninger om opvarmningsformer .....	75
<b>Stegning</b> .....	76
Tips til stegning .....	76
Anvisninger om tilberedningsskemaerne .....	77
Anvisninger om opvarmningsformer .....	78
<b>Grillstegning</b> .....	79
Råd om grillstegning .....	79
Anvisninger om tilberedningsskemaerne .....	79
Anvisninger om opvarmningsformer .....	80
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	81
Uegnede rengøringsmidler .....	81
Fjernelse af normalt snavs .....	82
Fjernelse af fastsiddende snavs (undtagen på FlexiClip-udtræk) .....	83
Meget fastsiddende snavs på FlexiClip-udtrækkene .....	84
Rengøring af den katalytisk emaljerede bagvæg .....	84
Snavs fra krydderier, sukker eller lignende fjernes .....	84
Fjernelse af olie- og fedtresten .....	85
Løftet i ovnrummet rengøres .....	85
Restvand fordampes .....	86
Vedligeholdelse .....	88
Iblødsætning .....	88
Tørring .....	88
Afkalkning .....	89
Døren tages af .....	92

Døren skilles ad .....	93
Døren sættes i .....	95
Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres .....	96
Bagvæggen afmonteres .....	96
<b>Småfejl udbedres</b> .....	97
<b>Service / Garanti</b> .....	102
Kontakt i tilfælde af fejl .....	102
Miele Service .....	102
<b>Installation</b> .....	105
Indbygningsmål .....	105
Indbygning i et høj- eller underskab .....	105
Set fra siden .....	106
Tilslutninger og ventilation .....	107
Montering af dampovnen med ovnfunktion .....	108
Eltilslutning .....	109
<b>Tilberedningsskemaer</b> .....	110
Grøntsager 	110
Fisk 	111
Kød 	111
Pasta 	111
Ris 	111
Røredej .....	112
Æltet dej .....	113
Gærdej .....	114
Kvark-oliedej .....	115
Sukkerbrødsdej .....	115
Opbagt dej, butterdej, bagværk med æggehvide .....	116
Pikante retter .....	117
Oksekød .....	118
Kalv .....	119
Svinekød .....	120
Lammekød, vildt .....	121
Fjerkræ, fisk .....	122
<b>Oplysninger til testinstitutter</b> .....	123
Testretter iht. EN 60350-1 (opvarmningsform Dampprogram  ) .....	123
Testretter Tilberedning af menu (opvarmningsform Dampprogram  ) .....	124
Testretter iht. EN 60350-1 (ovnopvarmningsformer) .....	125
Energieffektivitetsklasse iht. EN 60350-1 .....	126
<b>Konformitetserklæring</b> .....	127
<b>Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet</b> .....	128

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

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

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

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

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

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

### Retningslinjer vedrørende brugen

- ▶ Denne dampovn med ovnfunktion er beregnet til anvendelse i private husholdninger eller på lignende opstillingssteder.
- ▶ Dampovnen med ovnfunktion er ikke beregnet til udendørs brug.
- ▶ Anvend udelukkende dampovnen med ovnfunktion i den almindelige husholdning til tilberedning med damp, bagning, stegning, grillstegning, optøning, henkogning og tørring af madvarer. Det er ikke tilladt at anvende den til andre formål.
- ▶ Personer, der på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene dampovnen med ovnfunktion sikkert, må ikke anvende den uden opsyn. Disse personer må kun bruge ovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert. De skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

- ▶ På grund af specielle krav (fx mht. temperatur, fugtighed, kemisk holdbarhed, slidstyrke og vibration) er der monteret en speciel pære i ovnrummet. Disse specielle pærer må kun anvendes til det påtænkte formål. De er ikke egnet til oplysning af rum.
- ▶ Denne dampovn med ovnfunktion indeholder 1 lyskilder i energiklasse G.

### Børn i huset

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

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

► Fare for at komme til skade på grund af den åbne dør. Ovn døren kan maks. bære 15 kg. Børn kan komme til skade på den åbne dør. Sørg for, at børn ikke stiller sig, sætter sig eller hænger på den åbne ovndør.

### Teknisk sikkerhed

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

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

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

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

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

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



- ▶ Stikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed. Anvend derfor ikke disse ved tilslutning af dampovnen med ovnfunktion.
  - ▶ Anvend kun dampovnen med ovnfunktion i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.
  - ▶ Denne dampovn med ovnfunktion må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe).
  - ▶ Fare for at komme til skade på grund af elektrisk stød. Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på dampovnen med ovnfunktion.
- Åbn aldrig kabinettet på dampovnen med ovnfunktion
- ▶ Reparation af dampovnen med ovnfunktion inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Miele's garanti.
  - ▶ Kun ved brug af originale reservedele kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt. Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele reservedele.
  - ▶ På en dampovn med ovnfunktion, der leveres uden tilslutningsledning, skal der monteres en speciel tilslutningsledning af Miele Service (se afsnittet Installation - Eltilslutning).
  - ▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning af Miele Service (se afsnittet Installation - Eltilslutning).
  - ▶ Dampovnen med ovnfunktion skal være fuldstændig afbrudt fra elnettet under installation, vedligeholdelse og reparation, fx hvis ovnlyset er defekt (se afsnittet Småfejl udbedres Sørg for dette på følgende måde:
    - Slå sikringerne i elinstallationen fra, eller
    - skru skruesikringerne i elinstallationen helt ud, eller
    - træk stikket (hvis der er et) ud af stikkontakten. Træk ikke i ledningen, men i stikket.

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

- ▶ For at dampovnen med ovnfunktion kan fungere korrekt, skal der være tilstrækkelig tilførsel af køleluft. Sørg for, at tilførslen af køleluft ikke hæmmes (fx af varmebeskyttelseslister i indbygningsskabet). Desuden må køleluften ikke opvarmes for meget af andre varmekilder (fx ovne med fast brændsel).
- ▶ Hvis dampovnen med ovnfunktion er indbygget bag en køkkenskabsfront (fx en dør), må denne aldrig lukkes, mens ovnen er i brug. Bag den lukkede køkkenskabsfront kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed. Dette kan beskadige dampovnen med ovnfunktion, indbygningsskabet og gulvet. Luk først køkkenskabsfronten, når dampovnen med ovnfunktion er helt afkølet.

### Den daglige brug

- ▶ Fare for at komme til skade på grund af damp og varme overflader. Dampovnen med ovnfunktion bliver varm under brug. Man kan brænde sig på damp, varmelegemer, ovnrum, tilbehør og mad. Anvend grydelapper, når varm mad skubbes ind i eller tages ud, og når der i øvrigt arbejdes med det varme ovnrum.
- ▶ Fare for at komme til skade på varm mad. Maden kan skvulpe over, når fadet skubbes ind eller tages ud. Man kan brænde sig på maden. Pas på, at varm mad ikke skvulper over, når fadene skubbes ind eller tages ud.
- ▶ Lad ovndøren i dampovnen med ovnfunktion være lukket, hvis maden udvikler røg, for at kvæle eventuelle flammer. Afbryd processen ved at slukke dampovnen med ovnfunktion og trække stikket ud. Åbn først døren, når røgen er forsvundet.
- ▶ På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i genstande i nærheden af den tændte dampovn med ovnfunktion. Brug aldrig dampovnen med ovnfunktion til opvarmning af rum.
- ▶ Olie og fedt kan selvantændes ved overopvarmning. Hold altid øje med dampovnen med ovnfunktion, når der anvendes olie eller fedt. Sluk aldrig olie- og fedtbrande med vand. Sluk dampovnen med ovnfunktion, og kvæl forsigtigt flammerne ved at lade døren være lukket.

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

- ▶ For lange grilltider medfører, at maden tørrer ud og eventuelt selvantændes. Overhold de anbefalede tilberedningstider.
- ▶ Nogle madvarer tørrer hurtigt ud og kan selvantændes af de høje grilltemperaturer.  
Anvend aldrig opvarmningsformer med grillfunktion til luning af bol-ler/brød og til tørring af blomster eller urter. Anvend i stedet for op-varmningsformerne Varmluft Plus  eller Over-undervarme .
- ▶ Hvis der anvendes alkoholiske drikke til tilberedning af madvarer, skal man være opmærksom på, at alkohol fordamper ved høje tem-peraturer. Denne damp kan selvantænde ved kontakt med de varme varmelegemer.
- ▶ Hvis restvarmen udnyttes til varmholdning af mad, kan der på grund af høj luftfugtighed og kondensvand opstå korrosion i damp-ovnen med ovnfunktion. Også betjeningspanelet, bordpladen og ind-bygningsskabet kan blive beskadiget. Lad dampovnen med ovn-funktion være tændt, og indstil den på den laveste temperatur for den valgte opvarmningsform. Herved forbliver køleblæseren automa-tisk tilkoblet.
- ▶ Madvarer, der holdes varme eller opbevares i ovnrummet, kan tør-re ind, og fugten fra maden kan medføre rustdannelse i dampovnen med ovnfunktion. Dæk derfor maden til.
- ▶ Emaljen i bunden af ovnrummet kan revne eller skalle af på grund af ophobning af varme.  
Læg aldrig stanniol eller ovnbeskyttelsesfolie i bunden af ovnen.  
Anvend udelukkende en af opvarmningsformerne Varmluft Plus  eller ECO-varmluft  uden Booster-funktionen, hvis der stilles mad direkte på ovnrummets bund, eller hvis den anvendes til opvarmning af service.
- ▶ Ovnbunden kan blive beskadiget, når genstande skubbes frem og tilbage. Hvis gryder, pander eller service stilles på ovnrummets bund, må disse ikke skubbes frem og tilbage.

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

- ▶ Fare for at komme til skade på grund af vanddamp. Hvis der hældes kold væske på en varm overflade, opstår der damp, som kan forårsage kraftige forbrændinger. Derudover kan varme overflader blive beskadiget på grund af det pludselige temperaturskifte. Hæld aldrig kold væske direkte på varme overflader.
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af vanddamp. Ved tilberedning med damp, ved processer med fugttilførsel og under fordampning af restvand opstår der vanddamp, der kan medføre alvorlig skoldning. Åbn aldrig døren under et igangværende program med damp eller fordampning af restvand.
- ▶ Det er vigtigt, at temperaturen fordeler sig jævnt i maden, og at den bliver tilstrækkeligt høj. Vend maden, eller rør i den, så den opvarmes ensartet.
- ▶ Plastservice, der ikke er varmebestandigt, kan smelte ved høje temperaturer og kan beskadige dampovnen med ovnfunktion eller gå i brand.  
Anvend kun varmebestandigt (ovnfast) plastservice. Overhold angivelserne fra producenten af servicet.  
Hvis der anvendes plastservice til tilberedning med damp, skal man være opmærksom på, at det skal være temperatur- (op til 100 °C) og dampbestandigt. Andet plastservice kan smelte, blive porøst eller skrøbeligt.
- ▶ Ved henkogning og opvarmning i lukkede dåser opstår der et overtryk i dem, hvorved de kan eksplodere. Henkog eller opvarm ikke dåser.
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af åben dør. Man kan støde ind i den åbne dør eller snuble over den. Lad ikke ovndøren stå unødigt åben.
- ▶ Ovndøren kan maks. bære 15 kg. Man må ikke stille eller sætte sig på den åbne ovndør eller stille tunge genstande på den. Sørg også for, at der ikke kommer noget i klemme mellem ovndøren og ovnrummet. Dampovnen med ovnfunktion kan blive beskadiget.

► Dampen kan trænge ind til spændingsførende dele og medføre kortslutning. Desuden kan elektriske komponenter blive beskadiget. Tag ikke dampovnen med ovnfunktion i brug uden lampeafdækning.

### **For flader i rustfrit stål gælder:**

► Stålfladerne vil blive beskadiget af klæbemiddel og miste den beskyttende, smudsafvisende virkning. Klæb ikke notespapir, tape eller andre klæbemidler på stålfladerne.

► Magneter kan forårsage ridser. Anvend ikke den rustfrie stålflade som magnetavle.

### **Rengøring og vedligeholdelse**

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

► Dørglassene kan blive beskadiget på grund af ridser. Anvend ikke skuremiddel, hårde svampe eller børster og ingen skarpe metalskrabere til rengøring af dørglassene.

► Ribberne kan afmonteres (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres). Monter ribberne korrekt igen.

► Den katalytisk emaljerede bagvæg kan afmonteres ved rengøring (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - bagvæggen afmonteres) Monter bagvæggen korrekt igen, og anvend aldrig dampovnen med ovnfunktion uden monteret bagvæg.

► I fugtigvarme områder er der øget sandsynlighed for smitte fra skadedyr (fx kakerlakker). Sørg altid for, at dampovnen med ovnfunktion og omgivelserne omkring den er rene.

Skader opstået som følge af skadedyr er ikke omfattet af garantien.

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

### Tilbehør

- ▶ Anvend udelukkende originalt Miele tilbehør. Hvis andre dele monteres, bortfalder reklamationsretten, garantien og/eller produktansvaret.
- ▶ Miele yder op til 15 års leveringsgaranti, men min. 10 år på funktionsbærende reservedele efter produktionsophør af dampovnen med ovnfunktion.
- ▶ Miele Gourmet-fad HUB 5000/HUB 5001 (hvis det haves) må ikke skubbes ind på 1. ribbe. Ovnrumsbunden bliver beskadiget. På grund af den lille afstand opstår der en ophobning af varme, som kan forårsage, at emaljen revner eller skaller af. Skub aldrig Miele Gourmet-fadet ind oven på den øverste rille i 1. ribbe, da den her ikke er sikret med udtræksstop. Vælg normalt 2. ribbe.

## Bortskaffelse af emballagen

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

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

## Bortskaffelse af det gamle produkt

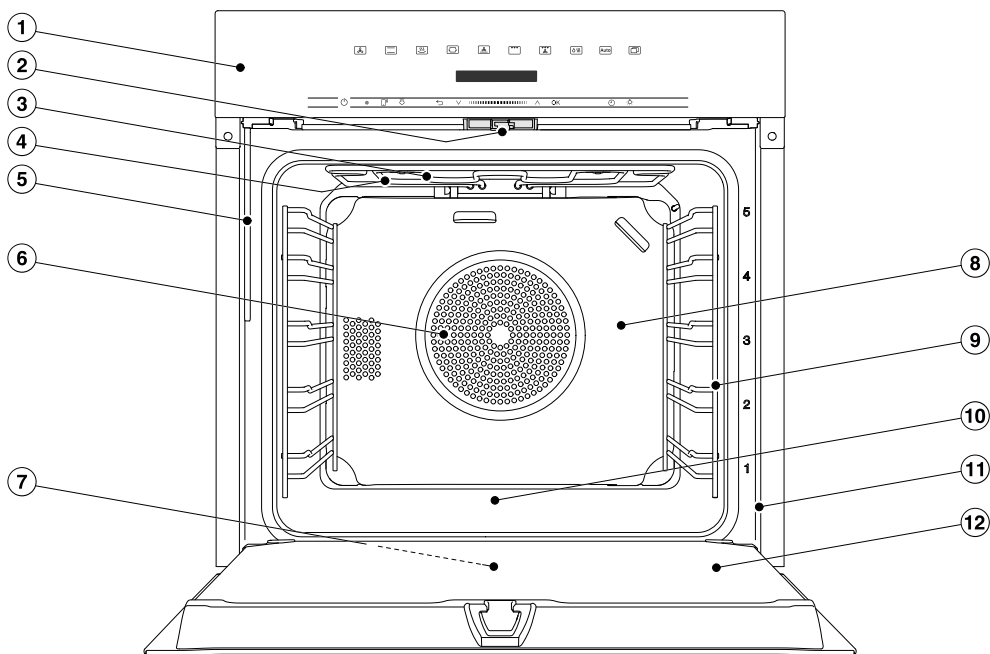
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade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



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

# Øversigt

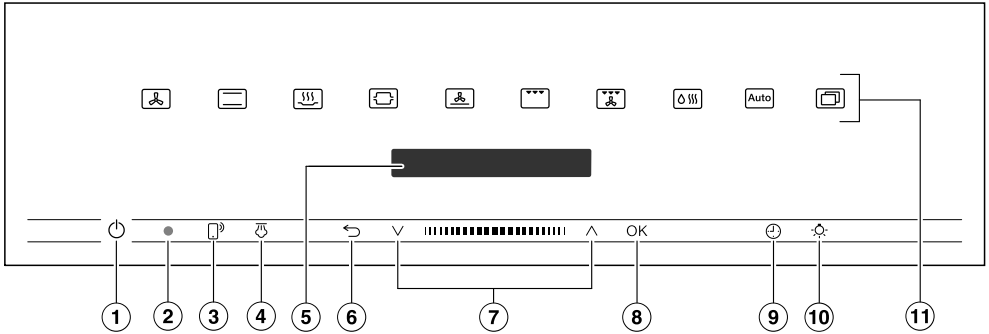
## Dampovn med ovnfunktion










- ① Betjeningslementer
- ② Dørlås
- ③ Overvarme-/grillvarmelegeme
- ④ Åbning til damptilførsel
- ⑤ Indsugningsrør til fordampningssystemet
- ⑥ Indsugningsåbning til blæser med bagvedliggende ringvarmelegeme
- ⑦ Opsamlingsrende
- ⑧ Katalytisk emaljeret bagvæg
- ⑨ Ribber med 5 højder
- ⑩ Ovnrumsbund med underliggende undervarmelegeme
- ⑪ Frontramme med typeskilt
- ⑫ Dør



# Betjeningselementer




- ① Tænd/sluk-tast  i fordybning  
Til tænd/sluk af dampovnen med ovnfunktion
- ② Optisk interface  
(kun til Miele Service)
- ③ Sensortast   
Til styring af dampovnen med ovnfunktion med en mobil enhed
- ④ Sensortast   
Udløsning af dampskud i opvarmningsformen Klimaprogram 
- ⑤ Display  
Til visning af klokkeslæt og oplysninger om betjening
- ⑥ Sensortast   
Til returnering til forrige menu og ændring af menupunkter under en tilberedningsproces
- ⑦ Navigationsområde med piletaster  $\wedge$  og  $\vee$   
Til bladrning i listerne med valgmuligheder og ændring af værdier
- ⑧ Sensortast OK  
Funktioner kaldes frem, og indstillinger gemmes
- ⑨ Sensortast   
Til indstilling af en minuturtid, en tilberedningstid eller en start- eller sluttid for tilberedningsprocessen
- ⑩ Sensortast   
Tænd/sluk af ovnlyset
- ⑪ Sensortaster  
Til valg af opvarmningsformer, automatikprogrammer og indstillinger

# Betjeningslementer

---


## Tænd/sluk-tast

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


Med denne tast tændes og slukkes dampovnen med ovnfunktion.

## Display

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

Når dampovnen med ovnfunktion tændes med tænd/sluk-tasten , vises hovedmenuen med opfordringen Vælg opvarmningsform.

## Sensortaster








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

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



## Sensortaster over displayet

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

## Sensortaster under displayet






Sensortast	Funktion
	<p>Hvis man ønsker at styre dampovnen med ovnfunktion via sin mobile enhed, og Miele@home-systemet er tilgængeligt, skal indstillingen Fjernstyring aktiveres, og der skal trykkes på denne sensortast. Herefter lyser denne sensortast, og funktionen MobileStart er tilgængelig.</p> <p>Dampovnen med ovnfunktion kan styres med din mobile enhed, så længe denne sensortast lyser (se afsnittet Indstillinger - Miele@home).</p>
	<p>Hvis der i opvarmningsformen Klimaprogram  er valgt manuelle dampskud, udløses dampskuddene med denne sensortast.</p> <p>Så snart et dampskud er udløst, lyser denne sensortast orange.</p> <p>Når et dampskud er i gang, vises  i displayet.</p>
	<p>Afhængigt af i hvilken menu man befinder sig, vender man tilbage til forrige menu eller til hovedmenuen ved at trykke på denne sensortast.</p> <p>Hvis en tilberedningsproces afvikles samtidig, kan den afbrydes med denne sensortast.</p>
 	<p>I betjeningsområdet navigeres der med piletasterne eller i området mellem disse opad eller nedad i valglisterne. Det menupunkt, du vil vælge, vises i displayet.</p> <p>Værdier og indstillinger kan ændres med piletasterne eller i området derimellem.</p>

# Betjeningslementer

Sensortast	Funktion
OK	Når der vises en værdi, en anvisning eller en indstilling, som kan bekræftes, lyser sensortasten OK orange.  Ved tryk på denne sensortast kan man kalde minutursfunktionen frem, gemme ændring af værdier eller indstillinger eller bekræfte meldinger.
	Hvis der ikke afvikles en tilberedningsproces, kan der til enhver tid indstilles en minuturstid med denne sensortast (fx ved kogning af æg).  Hvis der samtidigt afvikles en tilberedningsproces, kan der indstilles en minuturstid, en tilberedningstid og en start- eller sluttid for tilberedningsprocessen.
	Med denne sensortast kan ovnlyset til- og frakobles.  Afhængigt af valgt indstilling slukker ovnrumslyset efter 15 sek. eller forbliver til- eller frakoblet.

## Symboler

I displayet kan følgende symboler vises:

Symbol	Betydning
	Dette symbol indikerer yderligere informationer og vejledning til betjeningen. Dette informationsvindue bekræftes med tasten OK.
	Minutur
	Hakket viser den aktuelle indstilling.
	Nogle indstillinger såsom displayets lysstyrke eller lydenes lydstyrke indstilles ved at øge eller reducere antallet af udfyldte felter.
	Låsen forhindrer, at dampovnen med ovnfunktion tændes ved en fejl (se afsnittet Indstillinger - Sikkerhed).

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

Når der vises en værdi, en anvisning eller en indstilling, som kan bekræftes, lyser sensortasten *OK* orange.

## Valg af menupunkt

- Tryk på piletasten  $\wedge$  eller  $\vee$ , eller naviger i området  $||\blacksquare||$  til højre eller venstre, indtil det ønskede menupunkt vises.

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

- Bekræft valget med *OK*.

## Indstilling ændres i en valgliste

Den aktuelle indstilling er markeret med et hak  $\checkmark$ .

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

- Bekræft med *OK*.

Indstillingen gemmes. Man kommer tilbage til forrige menu.

## Indstilling ændres med bjælker

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

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


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

- Bekræft valget med *OK*.

Indstillingen gemmes. Der vendes tilbage til den overordnede menu.


# Betjeningsmåde

## Opvarmningsform eller funktion vælges

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

- Tryk på sensortasten for den ønskede opvarmningsform eller funktion.

Sensortasten på betjeningspanelet lyser orange.

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

## Skift til en anden opvarmningsform


Under en tilberedning kan der skiftes til en anden opvarmningsform.

Sensortasten for den aktuelle opvarmningsform lyser orange.

- Tryk på sensortasten for den nye opvarmningsform eller funktion.

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

Sensortasten for den ændrede opvarmningsform lyser orange.

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

## Indkodning af tal

De tal, der kan ændres, er fremhævet.


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


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

- Bekræft med OK.


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

## MobileStart aktiveres



- Vælg sensortasten  for at aktivere MobileStart.

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

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

MobileStart kan anvendes, så længe sensortasten  lyser.

## Indsugning af vand

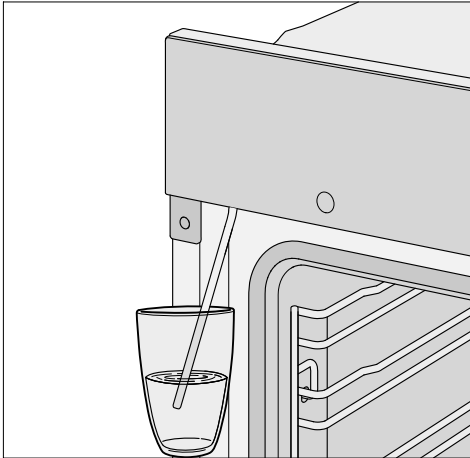
I opvarmningsformerne Dampprogram  og Klimaprogram  vises opfordringen til at klargøre vand til tilberedningsprocessen.

- Fyld en beholder med den nødvendige mængde vand.

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

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

- Åbn døren.
- Klap indsugningsrøret til venstre under betjeningspanelet fremad.



- Før indsugningsrøret ned i beholderen med vand.
- Bekræft med OK.

Indsugningsprocessen starter.


Den faktisk indsugede vandmængde kan være mindre end den anbefalede, hvorved der bliver en rest tilbage i beholderen.

Indsugningsprocessen kan altid afbrydes og startes igen med OK.

- Fjern beholderen, når indsugningsprocessen er slut, og luk døren.

Der høres igen en kort pumpelyd. Vandet i indsugningsrøret suges ind.

Tilberedningsprocessen starter. Vandet føres ind i ovnrummet i form af damp under tilberedningsprocessen. Hullerne til damptilførslen er anbragt i bageste, venstre hjørne i ovnrumsloftet.

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

Ved en tilberedningsproces med damp kan der trænge meget varm damp ud, når døren åbnes. Man kan brænde sig på dampen.

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

# Udstyr

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

## Typeskilt

Typeskiltet kan ses på frontrammen, når døren er åben.

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

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

## Medfølgende udstyr

- Brugs- og monteringsanvisning til betjening af dampovnen med ovnfunktioner
- Kogebog med opskrifter til automatikprogrammerne og opvarmningsformerne.
- Skruer til montering af dampovnen i ovnfunktion i indbygningsskabet
- Afkalkningstabs og en plastslange med sugekop til afkalkning af fordampringsystemet
- Diverse tilbehør

## Medfølgende og ekstra tilbehør

Udstyret er afhængig af model.

Dampovnen med ovnfunktion leveres med ribber, fad, bradepande og bage- og stegerist, (forkortet: rist).


Afhængig af model kan ovnen desuden være udstyret med mere eller mindre af det nævnte tilbehør.

Alt nævnt tilbehør samt rengørings- og plejemidlerne er afstemt til Miele's dampovne.

Produkterne kan bestilles via vores hjemmeside, ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget) eller hos Miele-forhandlere.

Ved bestilling af tilbehør bedes dampovnens modelbetegnelse og ønsket tilbehør oplyst.

### Ribber

Ovnrummet er udstyret med ribber i højre og venstre side med forskellige ribbehøjder <sup>5</sup><sub>1</sub>, hvor tilbehøret kan skubbes ind.

Ribbenummereringen kan aflæses på frontrammen.

Hver ribbehøjde består af 2 ribbebøjler i hver side over hinanden.

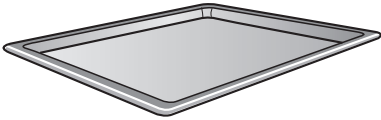
Tilbehøret (fx rist) skubbes ind mellem ribbebøjlerne.

Ribberne kan afmonteres (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres).

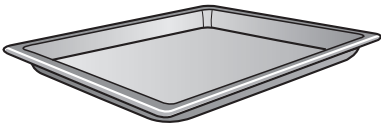


## Bageplade, bradepande og rist med udtræksstop

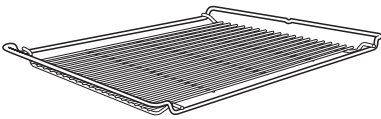
Bageplade HBB 71:



Bradepande HUBB 71:



Rist HBBR 71:




Skub altid disse tilbehør ind mellem en ribbes ribbebøjler.

Skub altid risten ind med fladen nedad.

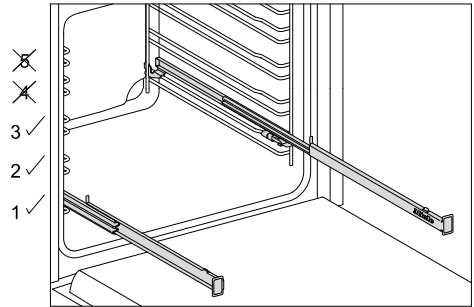
På de korte sider af disse tilbehør sidder der et udtræksstop på midten. Dette forhindrer, at tilbehøret rutsjer ud af ribberne, når det kun skal trækkes delvist ud.



Hvis bradepanden anvendes med risten på, skubbes bradepanden ind mellem ribbebøjlerne og risten automatisk ovenover.

Skub ved opvarmningsformen Dampprogram  **altid** bradepanden ind på ribbe 1 for at opfange væsken.

## FlexiClip-udtræk HFC 70-C

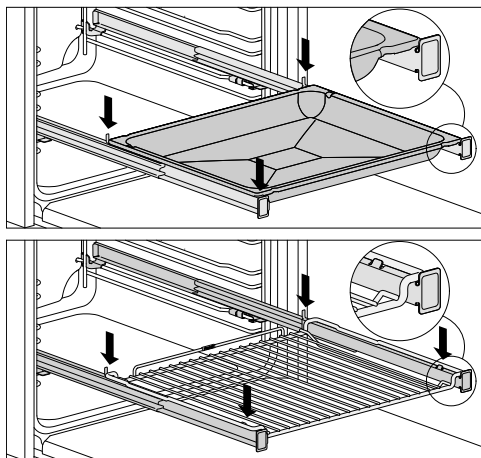


FlexiClip-udtrækkene kan kun monteres på 1., 2, og 3. ribbe.

FlexiClip-udtrækkene kan trækkes helt ud af ovnrummet og giver et godt overblik over maden.

Skub FlexiClip-udtrækkene helt ind, inden tilbehøret anbringes herpå.

## Udstyr



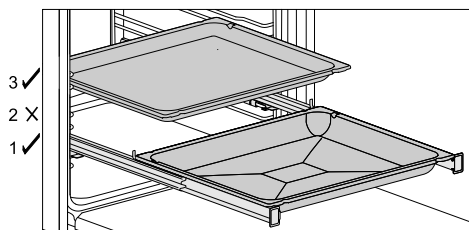
Undgå, at tilbehøret glider ned ved en fejl:

- Sørg for, at tilbehøret altid placeres mellem forreste og bageste stoptap.
- Skub altid risten på FlexiClip-udtrækkene med frastillingsfladen nedad.

FlexiClip-udtrækkene kan maksimalt bære 15 kg.

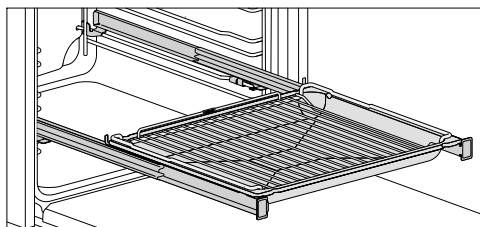
Da FlexiClip-udtrækkene monteres på øverste ribbebøjle af en ribbe, reduceres afstanden til ribben ovenover. Ved for kort afstand forringes tilberedningsresultatet.

Der kan tilberedes med flere bageplader, bradepander eller riste samtidigt:



- Skub en bageplade, bradepanden eller risten på FlexiClip-udtrækkene.
- Hold min. en ribbes afstand oven over FlexiClip-udtrækkene ved indskubning af yderligere tilbehør.

Bradepanden med pålagt rist kan anvendes på FlexiClip-udtrækkene.



- Skub bradepanden med pålagt rist på FlexiClip-udtrækkene. Risten glider ved indskubning automatisk ned mellem ribbens ribbebøjler oven over FlexiClip-udtrækkene.
- Hold min. en ribbes afstand oven over FlexiClip-udtrækkene ved indskubning af yderligere tilbehør.

## Montering af FlexiClip-udtrækkene

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

Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

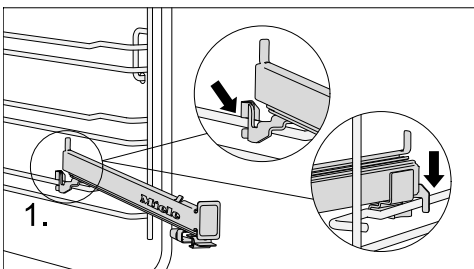
Lad først varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret køle af, inden FlexiClip-udtrækkene monteres/afmonteres.

Det er bedst at montere FlexiClip-udtrækkene på ribbe 1. Således kan de anvendes til alle retter, der skal tilberedes på ribbe 2.

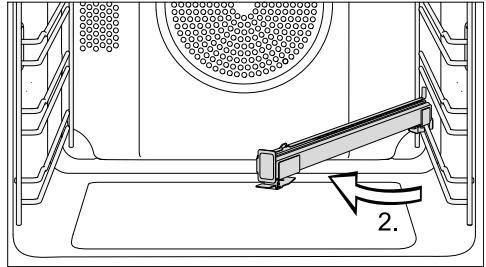
En ribbe består af to ribbebøjler. FlexiClip-udtrækkene fastgøres hhv. på de øverste ribbebøjler af en ribbe.

FlexiClip-udtrækket med Miele-logoet skal monteres i højre side.

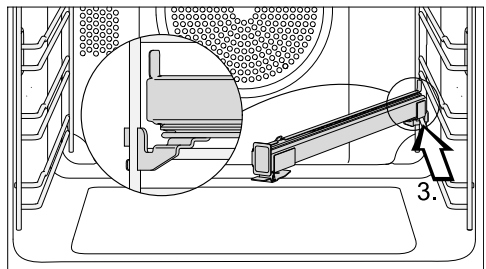
Træk **ikke** FlexiClip-udtrækkene fra hinanden, når de monteres eller afmonteres.



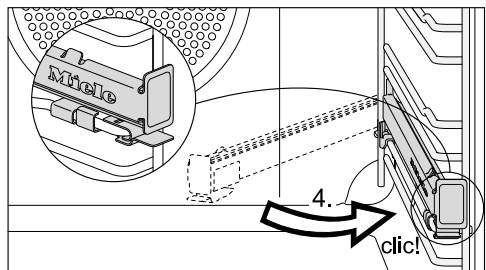
- Hægt FlexiClip-udtrækket på ribbens øverste ribbebøjle (1) foran.



- Drej FlexiClip-udtrækket ind mod midten af ovnrummet (2).



- Skub FlexiClip-udtrækket langs den øverste ribbebøjle skråt bagud, indtil det går i hak (3).



- Drej FlexiClip-udtrækket tilbage, og før det på den øverste ribbebøjle med et hørbart klik (4).

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

# Udstyr

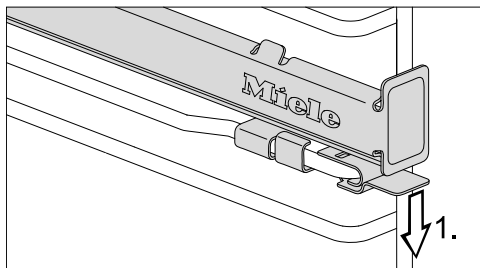
## Afmontering af FlexiClip-udtrækkene

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

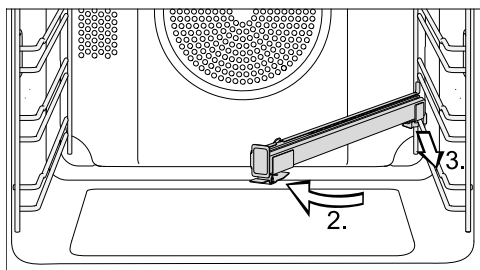
Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

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

- Skub FlexiClip-udtrækket helt ind.



- Tryk laskerne på FlexiClip-udtrækket nedad (1).



- Drej FlexiClip-udtrækket ind mod midten af ovnrummet (2), og træk det fremad langs den øverste ribbebøjle (3).
- Løft FlexiClip-udtrækket af ribbebøjlen, og tag det ud.

## Runde bageforme



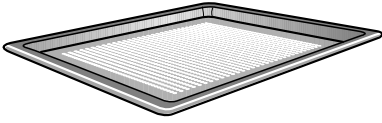
**Pizza-/tærteform HBF 27-1** er velegnet til bagning af pizza, flade kager af gærdej eller rørt dej, søde og krydrede tærter, desserter med dejlåg og fladbrød eller til opvarmning af dybfrosne kager eller pizza.

**Pizza-/tærteform HBFP 27-1 med huller** er udviklet specielt til tilberedning af bagværk af frisk gær- og kvarkoliedej, brød og boller. De fine huller fremmer bruningen på undersiden. Den kan også anvendes til tørring.

Den emaljerede overflade på begge bageforme er belagt med PerfectClean.

- Skub risten ind, og stil den runde bageform på risten.

## Gourmet-bageplade med huller HBBL 71



Gourmet-bagepladen med huller er udviklet specielt til tilberedning af bagværk af frisk gær- og kvarkoliedej, brød og boller.

De fine huller fremmer bruningen på undersiden.

Gourmet-bagepladen kan også anvendes til tørring.

Den emaljerede overflade er belagt med PerfectClean.

Samme anvendelsesmuligheder fås med **pizza-/tærteformen HBFP 27-1 med huller**.

Gourmet-bagepladen med huller og pizza-/tærteformen med huller er ikke egnet til opvarmningsformen

Dampprogram .

Anvend udelukkende gourmet-bagepladen med huller og pizza-/tærteformen med huller til bagning.

## Bagesten HBS 70

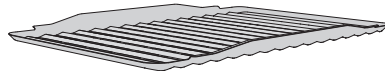


Med bagestenen opnås optimale bage-resultater for retter, der skal have en sprød bund såsom pizza, quiche, brød, boller, pikant bagværk eller lign.

Bagestenen består af ildfast keramik og er glaseret. Der medfølger en palet af ubehandlet træ til at lægge bagværket på bagestenen og tage det af med.

- Skub risten ind, og anbring bagestenen på risten.

## Grill- og stegeindsats HGBB 71



Grill- og stegeindsatsen lægges i bradepanden.

Ved grillstegning eller stegning samler den kødsaften i bradepanden og forhindrer, at den brænder på. Kødsaften kan således anvendes igen.

Den emaljerede overflade er belagt med PerfectClean.

# Udstyr

## Gourmetfade HUB

### Gourmetlåg HBD

Miele Gourmet-fade kan i modsætning til andre fade skubbes direkte ind på ribberne. De er som risten forsynet med udtræksstop.

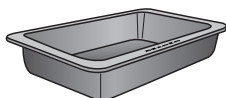
Fadene er forsynet med en non stick-belægning.

Gourmetfadene fås i forskellige dybder. Bredder og højder er de samme.

Der kan købes separate låg, der passer til fadene. Oplys venligst modelbetegnelsen ved bestilling.

#### Dybde: 22 cm

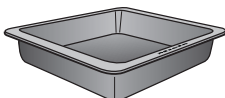
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



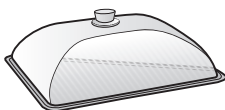
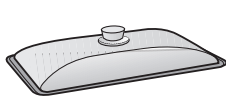
HBD 60-22

#### Dybde: 35 cm

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\* velegnet til induktionskogeplader

## Dampovnsfad

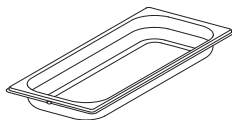
Der følger tilberedningsservice af rustfrit stål med dampovnen med ovnfunktion. Som ekstratilbehør kan der købes yderligere fade i forskellige størrelser med eller uden huller (se afsnittet Ekstratilbehør).

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

Fadet med maden skubbes ind på 3. ribbe.

Skub **altid** bradepanden ind på ribbe 1 for at opfange væsken.

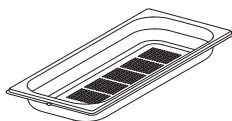
### DGG 20



1 fad uden huller

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

### DGGL 20



1 fad med huller

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

## DGGL 12



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

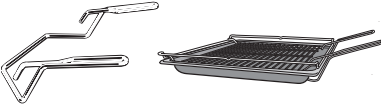
### Katalytisk emaljeret tilbehør

#### Bagvæg

Bestil reservedelen, når den katalytiske emalje er blevet ubrugelig på grund af u hensigtsmæssig behandling eller snavs.

Angiv modelbetegnelsen for dampovnen med ovnfunktion ved bestilling.

### Greb til bageplader HEG



Med grebet er det lettere at tage bradepande, bageplade og rist ud af ovnen.

### Tilbehør til rengøring og vedligeholdelse

- Afkalkningstabs, plastslange med sugekop til afkalkning af dampovnen med ovnfunktion
- Miele allround-mikrofiberklud
- Miele ovnrens

## Sikkerhed

- **Lås**   
(se afsnittet Indstillinger - Sikkerhed)
- **Spærring af taster**  
(se afsnittet Indstillinger - Sikkerhed)
- **Køleblæser**  
(se afsnittet Indstillinger - Køleblæser efterløb).
- **Sikkerhedsafbrydelse**  
Sikkerhedsafbrydelsen aktiveres automatisk, hvis dampovnen med ovnfunktion har været i brug i usædvanligt lang tid. Tiden afhænger af den valgte opvarmningsform.
- **Ventileret dør**  
Døren er opbygget af delvis varmereflekerende glaslag. Når ovnen er i brug, føres der desuden luft til køling gennem døren, så det yderste lag forbliver koldt.  
Døren kan tages ud og skilles ad for rengøring (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).

# Udstyr

---

## Overflader med PerfectClean

Overflader belagt med PerfectClean udmærker sig ved fremragende non stick-effekt og usædvanlig nem rengøring.

Tilberedt mad kan let løsnes. Rester fra bagning eller stegning er nemme at fjerne.

Maden kan skæres ud og deles på overflader belagt med PerfectClean.

Anvend ikke keramikknive, da de kan ridse PerfectClean-overfladen.

PerfectClean-overflader skal vedligeholdes på samme måde som glas.

Læs venligst afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, så fordelene ved non stick-effekten og den usædvanligt nemme rengøring bibeholdes.

Overflader med PerfectClean:

- Ovnrum
- Ribber
- Rist
- Bradepande
- Bageplade
- Grill- og stegeindsats
- Gourmetbageplade med huller
- Pizza-/tærteform med huller
- Pizza-/tærteform



## Miele@home

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

For at anvende dette skal der bruges følgende:

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

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

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

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

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

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

## Tilgængelighed wi-fi-forbindelse

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

## Tilgængelighed af Miele@home

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

Alle funktioner er ikke tilgængelige i alle lande.

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

## Miele App


Miele App kan hentes gratis i Apple App Store<sup>®</sup> eller i Google Play<sup>™</sup>.



# Første ibrugtagning

## Grundindstillinger

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

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

Dampovnen med ovnfunktion bliver varm under brug.

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

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

### Indstilling af sprog

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

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

### Indstilling af land/region

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

## Miele@home oprettes

Displayet viser Forbind "Miele@home".

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

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

## Klokkeslæt indstilles

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

## Vandhårdhed indstilles

Det lokale vandværk kan oplyse vandhårdheden i området.

Informationer om vandets hårdhedsgrad findes i afsnittet Indstillinger - Vandhårdhed.

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

## Første ibrugtagning afsluttes


- Følg eventuelle yderligere anvisninger i displayet.

Ibrugtagningsproceduren er afsluttet.

## Dampovnen med ovnfunktion opvarmes for første gang, og fordampningssystemet gennemskylles

Første gang dampovnen med ovnfunktion opvarmes, kan der opstå ubehagelige lugte. Disse fjernes ved at lade den tomme dampovn med ovnfunktion være tændt i mindst en time. Det tilrådes at gennemskylle fordampningssystemet samtidigt.

Sørg for god ventilation i køkkenet under opvarmningen. Undgå, at der trænger lugtgener ind i de øvrige rum.

- Fjern eventuelle klistermærker og beskyttelsesfolier fra dampovnen med ovnfunktion og tilbehøret.
- Rengør ovnrummet for eventuelt støv og emballagerester, inden dampovnen med ovnfunktion opvarmes; brug en fugtig klud.
- Monter FlexiClip-udtrækkene på ribberne, og skub alle plader, bradepanden og risten ind.
- Tænd dampovnen med ovnfunktion med tænd/sluk-tasten .

Vælg opvarmningsform vises.

- Vælg Klimaprogram .

Temperaturforslaget vises (160 °C).


Opvarmning, ovnlys og køleblæser tilkobles.

- Indstil den højest mulige temperatur (250 °C).
- Bekræft med OK.
- Vælg Dampskud, automatisk.


Der vises en opfordring til aktivering af indsugningsprocessen.

- Fyld en beholder med den påkrævede vandmængde, og følg anvisningerne i displayet (se afsnittet Betjeningsmåde, afsnittet Indsugning af vand).

Opvarm dampovnen med ovnfunktion i mindst en time.

- Sluk dampovnen med ovnfunktion efter min. 1 time med tænd/sluk-tasten .

## Rengøring af ovnrummet efter den første opvarmning

 Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.

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






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

- Tag alt tilbehør ud af ovnrummet, og rengør det i hånden (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).
- Rengør ovnrummet med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampekud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.
- Tør overfladerne af med en blød klud.


Lad ovndøren stå åben, indtil ovnrummet er tørt.

# Indstillinger

## Oversigt over indstillinger

Menupunkt	Mulige indstillinger
Sprog 	...   deutsch   english   ... Land/region
Klokkeslæt	Visning Tilkoblet*   Frakoblet   Natfrakobling Tidsformat 12 t.   24 t.* Indstil
Lys	Tilkoblet "Tilkoblet" i 15 sek.* Frakoblet
Display	Lysstyrke  QuickTouch Tilkoblet   Frakoblet*
Lydstyrke	Signallyde Melodier*  En tone  Tastelyd  Melodier Tilkoblet*   Frakoblet
Enheder	Temperatur °C*   °F
Booster	Tilkoblet* Frakoblet
Hurtigafkøling	Tilkoblet* Frakoblet
Varmholdning	Tilkoblet Frakoblet*

\* Standardindstilling


Menupunkt	Mulige indstillinger
Temperaturforslag	
Køleblæserefterløb	Temperaturstyret* Tidsstyret
Vandhårdhed	1° dH   ...   15° dH*   ...   70° dH
Højdebeliggenhed	0 - 250 m*   ...   751 - 1000 m   ...   1751 - 2000 m
Sikkerhed	Spærring af taster Tilkoblet   Frakoblet* Lås  Tilkoblet   Frakoblet*
Miele@home	Aktiver   Deaktiver Forbindelsesstatus Tilslut igen Tilbage til std.indst. Tilslut
Fjernstyring	Tilkoblet* Frakoblet
RemoteUpdate	Tilkoblet* Frakoblet
Softwareversion	
Forhandler	Demoprogram Tilkoblet   Frakoblet*
Standardindstillinger	Produktindstillinger Temperaturforslag

\* Standardindstilling

# Indstillinger

---

## Menuen Indstillinger kaldes frem

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

■ Vælg Flere .

■ Vælg Indstillinger .

■ Vælg den ønskede indstilling.




Indstillingerne kan kontrolleres eller ændres.

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

## Sprog

Der kan vælges sprog og land/region.

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

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

## Klokkeslæt

### Visning

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

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

### Tidsformat

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



### Indstil

Timer og minutter indstilles.

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

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

## Lys

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

## Display

### Lysstyrke

Displayets lysstyrke vises med en bjælke.

-   
Maks. lysstyrke
-   
Min. lysstyrke

### QuickTouch

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

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

## Lydstyrke

### Signallyde

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

### Melodier

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

Lydstyrken på denne melodi vises med en bjælke.

-   
Maks. lydstyrke
-   
Melodien er frakoblet

### En tone

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

Tonens lydstyrke vises med en bjælke.

-   
Maks. lydstyrke
-   
Min. lydstyrke

### Tastelyd


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

-   
Maks. lydstyrke
-   
Tastelyden er frakoblet

# Indstillinger

---

## Melodier

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

## Enheder

### Temperatur

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

## Booster

Funktionen **Booster** anvendes til hurtig opvarmning af ovnrummet.

- Tilkoblet  
Funktionen **Booster** er tilkoblet automatisk under opvarmningsfasen i en tilberedningsproces. Overvarme-/grillvarmelegeme, ringvarmelegeme og blæser varmer ovnrummet op til den indstillede temperatur samtidigt.
- Frakoblet  
Funktionen **Booster** er frakoblet under opvarmningsfasen i en tilberedningsproces. Kun de varmelegemer, der anvendes til den pågældende opvarmningsform, varmes op.

## Hurtigafkøling

Med funktionen **Hurtigafkøling** kan maden og ovnrummet hurtigt afkøles efter tilberedningsprocessen.

Denne funktion er nyttig, hvis man ønsker at starte et automatikprogram direkte i forlængelse, hvor ovnrummet skal være koldt.

I forbindelse med funktionen **Varmholdning** kan maden holdes varm efter afslutning af en tilberedningsproces uden at det videretilbereder utilsigtet.

- Tilkoblet  
Funktionen **Hurtigafkøling** er tilkoblet. Efter afslutning af tilberedningsprocessen åbner døren automatisk på klem. Køleblæseren afkøler hurtigt maden og ovnrummet.
- Frakoblet  
Funktionen **Hurtigafkøling** er frakoblet. Efter afslutning af tilberedningsprocessen forbliver døren lukket. Køleblæseren afkøler hurtigt maden og ovnrummet.



## Varmholdning

Med funktionen *Varmholdning* kan maden holdes varm efter afslutning af tilberedningsprocessen uden at det videretbejler utilsigtet. Maden holdes varm på en forindstillet temperatur (Indstillinger | Temperaturforslag | *Varmholdning*).

Funktionen *Varmholdning* kan kun anvendes i forbindelse med funktionen *Hurtigafkøling*.

- Tilkoblet  
Funktionen *Varmholdning* er tilkoblet. Efter afslutning af tilberedningsprocessen åbner døren automatisk på klem. Køleblæseren afkøler hurtigt maden og ovnrummet til den forindstillede temperatur. Så snart temperaturen er nået, lukker døren automatisk igen for at holde maden varm.
- Frakoblet  
Funktionen *Varmholdning* er frakoblet. Efter afslutning af tilberedningsprocessen forbliver døren lukket. Køleblæseren afkøler hurtigt maden og ovnrummet.

## Temperaturforslag

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

Så snart menupunktet er kaldt frem, vises listen over opvarmningsformer med indstillet temperaturforslag for hver enkelt.

- Vælg den ønskede opvarmningsform.
- Ændr temperaturforslaget.
- Bekræft med *OK*.

Temperaturforslaget kan også ændres for funktionen *Varmholdning*.

## Køleblæserefterløb

Køleblæseren forbliver tændt et stykke tid efter en tilberedningsproces, så der ikke dannes luftfugtighed i ovnrummet, på betjeningspanelet eller på indbygningsskabet.

- Temperaturstyret  
Køleblæseren frakobles, når temperaturen i ovnrummet falder til under ca. 70 °C.
- Tidsstyret  
Køleblæseren frakobles efter ca. 25 min.

Kondensvand kan beskadige indbygningsskabet og bordpladen, og der kan opstå korrosion i dampovnen med ovnfunktion.

Hvis mad holdes varm i ovnen ved indstillingen *Tidsstyret*, stiger luftfugtigheden, hvorved der dannes fugt på betjeningspanelet og dråber under bordpladen eller fugt på skabsfronten.

Hold ikke mad varm i ovnrummet ved indstillingen *Tidsstyret*.

# Indstillinger

---

## Vandhårdhed

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

Det lokale vandværk kan oplyse om vandhårdheden i området.

Hvis der anvendes drikkevand på flasker, fx mineralvand, skal der anvendes vand uden kulsyre. Foretag indstillingen i overensstemmelse med calciumindholdet. Calciumindholdet angives på flaskens etiket i mg/l Ca<sup>2+</sup> eller ppm (mg Ca<sup>2+</sup>/l).

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

Vandhårdhed		Kalciumindhold mg/l Ca <sup>2+</sup> eller ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Indstilling
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21

# Indstillinger

Vandhårdhed		Kalciumindhold mg/l Ca <sup>2+</sup> eller ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Indstilling
°dH	mmol/l		
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

# Indstillinger


---

## Højdebeliggenhed

Vandets kogetemperatur varierer afhængig af højdebeliggenheden på opstillingsstedet. Med denne indstilling tilpasser vandets kogetemperatur sig efter en flytning, hvis det nye opstillingssted afviger min. 300 meter i højdebeliggenhed fra det gamle.

## Sikkerhed

### Spærring af taster

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

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

## Lås

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

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

Låsen er også stadig aktiveret efter en strømafbrydelse.

- Tilkoblet  
Låsen aktiveres. Tryk på sensortasten OK i min. 6 sek., inden dampovnen kan anvendes.
- Frakoblet  
Låsen er deaktiveret. Dampovnen kan anvendes som normalt.

## Miele@home

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

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

- Aktiver  
Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er deaktiveret. Wi-fi-funktionen aktiveres igen.
- Deaktiver  
Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er aktiveret. Miele@home forbliver forbundet, wi-fi-funktionen deaktiveres.
- Forbindelsesstatus  
Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er aktiveret. I displayet vises informationer om fx wi-fi-signalstyrke, netværksnavn og IP-adresse.
- Tilslut igen  
Denne indstilling er kun synlig, hvis der allerede er oprettet wi-fi-forbindelse. Nulstil netværksindstillingerne, og etabler med det samme netværksforbindelse igen.
- Tilbage til std.indst.  
Denne indstilling er kun synlig, hvis der allerede er oprettet wi-fi-forbindelse. Wi-fi-funktionen deaktiveres, og forbindelsen til det trådløse netværk stilles tilbage til standardindstilling. Forbindelsen til det trådløse netværk skal oprettes på ny for benyttelse af Miele@home.  
Nulstil netværksindstillingerne, hvis dampovnen bortskaffes, sælges, eller hvis en brugt dampovn tages i brug. Kun på denne måde sikres det, at alle personlige data er fjernet, og den tidligere ejer ikke længere har adgang til dampovnen.
- Tilslut  
Denne indstilling er kun synlig, hvis der endnu ikke er forbindelse til et trådløst netværk. Forbindelsen til det trådløse netværk skal oprettes på ny for benyttelse af Miele@home.


# Indstillinger


## Fjernstyring

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


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

### MobileStart aktiveres

- Vælg sensortasten  for at aktivere MobileStart.

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

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

MobileStart kan anvendes, så længe sensortasten  lyser.

## RemoteUpdate

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

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

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

### Aktivering/Deaktivering

RemoteUpdate er som standard aktiveret. En tilgængelig opdatering downloades automatisk og skal startes manuelt.

Deaktiver RemoteUpdate, hvis opdateringen ikke skal downloades automatisk.

## Forløb af RemoteUpdate (Fjernopdatering)

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

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

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

Deaktiver RemoteUpdate, hvis en opdatering ikke ønskes installeret,

Opdateringen kan vare nogle minutter.

Vær opmærksom på følgende ved RemoteUpdate:

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

## Softwareversion

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

## Forhandler

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

## Demoprogram

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


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

## Standardindstillinger

- Produktindstillinger  
Alle indstillinger stilles tilbage til standardindstillingerne.
- Temperaturforslag  
De ændrede temperaturforslag stilles tilbage til standardindstillingerne.

# Minutur

## Anvendelse af funktionen Minutur

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

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


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

**Tip:** Anvend ved en opvarmningsform med tilførsel af fugtighed minuturet til påmindelse om at udløse de manuelle dampskud på de ønskede tidspunkter.

### Minutur indstilles

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

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


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


Opfordringen Indstil 00:00 Min. vises.

- Indstil 06:20 med navigationsområdet.

- Bekræft med OK.


Minuturstiden gemmes.


Hvis dampovnen med ovnfunktion er slukket, vises  og minuturstiden i stedet for klokkeslættet.

Hvis der samtidig afvikles en tilberedningsproces **uden** indstillet tilberedningstid, vises  og minuturstiden, der tæller ned, så snart den indstillede temperatur er nået.

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

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

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

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

Akustiske og optiske signaler frakobles.



## Minuturstid ændres

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

Minuturstiden vises.

- Indstil en anden minuturstid.
- Bekræft med OK.












Den ændrede minuturstid gemmes.

## Minuturstid slettes

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

Minuturstiden slettes.

## Hoved- og undermenuer

Menu	Foreslået værdi	Område
Opvarmningsformer		
Varmluft Plus 	160 °C	30–250 °C
Over-undervarme 	180 °C	30–250 °C
Dampprogram 	100 °C	70–100 °C
Bruningsautomatik 	160 °C	100–230 °C
Intensiv bagning 	170 °C	50–250 °C
Traditionel grill 	240 °C	200–250 °C
Grill med ventilation 	200 °C	100–250 °C
Klimaprogram 	160 °C	130–250 °C
Automatikprogrammer 		
Flere 		
Undervarme	190 °C	100–250 °C
ECO-varmluft	190 °C	100–250 °C
Optøning	25 °C	25–50 °C
Vedligeholdelse		
Afkalkning		
Iblødsætning		
Tørring		
Indstillinger 		

## Tilberedningsprocesser

- Anvend så vidt muligt automatikprogrammerne til tilberedning af maden.
- Tag alt det tilbehør, der ikke skal bruges til tilberedningsprocessen, ud af ovnen.
- Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i opskriften eller tilberedningsskemaet, og kontroller maden efter den korteste anførte tid.
- Forvarm kun ovnen, når det er nødvendigt ifølge opskriften eller tilberedningsskemaet.
- Undgå så vidt muligt at åbne ovndøren under tilberedningen.
- Anvend helst matte, mørke bageforme og fade af ikke-reflekterende materiale (emaljeret stål, varmebestandigt glas, overfladebehandlet aluminium/støbejern). Blanke materialer såsom rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen, som dermed har sværere ved at nå maden. Læg ikke varmereflekterende stanniol i bunden af ovnen eller på risten.
- Overvåg tilberedningstiden for at undgå energispild ved tilberedning af maden.  
Indstil en tilberedningstid, eller anvend et stegetermometer, hvis det forefindes.
- Opvarmningsformen Varmluft Plus  kan anvendes til mange retter. Der kan dermed tilberedes ved lavere temperaturer end ved opvarmningsformen Over-undervarme , da varmen straks fordeles i ovnrummet. Desuden kan der tilberedes samtidigt på flere ribber.
- ECO-varmluft  er en innovativ opvarmningsform, der er egnet til små mængder, fx dybfrostpizza, luning af brød eller småkager, men også til kødretter og stege. Der tilberedes energibesparende med optimal varmeudnyttelse. Ved tilberedning på en ribbe spares der op til 30% energi med sammenlignelige gode tilberedningsresultater. Undgå at åbne ovndøren under tilberedningsprocessen.
- Anvend til grillretter så vidt muligt opvarmningsformen Grill med ventilation . Der grilles ved lavere temperaturer end ved brug af andre grill-opvarmningsformer med maksimal temperaturindstilling.
- Tilbered om muligt flere retter samtidigt. Stil dem ved siden af hinanden eller på forskellige ribber.
- Tilbered så vidt muligt retter, der ikke kan tilberedes samtidigt, lige efter hinanden for at udnytte varmen i ovnen bedst muligt.


# Energispareråd

---

## Udnyttelse af restvarmen

- Ved tilberedningsprocesser med temperaturer over 140 °C og tilberedningstider over 30 min. kan temperaturen reduceres til den lavest mulige indstilling ca. 5 min. inden afslutning af tilberedningsprocessen. Restvarmen er da tilstrækkelig til at færdigtillære maden. Sluk ikke dampovnen med ovnfunktion (se afsnittet Råd om sikkerhed og advarsler).
- Hvis man ønsker at fjerne olie- og fedttilsmudsninger fra den katalytiske emalje, er det bedst at start rengøringsprocessen direkte efter en tilberedningsproces. Restvarmen reducerer energiforbruget.

## Indstillinger tilpasses


- Vælg indstillingen Display | QuickTouch | Frakoblet for at reducere energiforbruget.
- Vælg til ovnrumslyset indstillingen Lys | Frakoblet eller "Tilkoblet" i 15 sek.. Ovnrumsløset kan altid tændes igen med sensortasten .



## Energispare-funktion

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

- Tænd dampovnen med ovnfunktion. Hovedmenuen vises.
- Vælg den ønskede opvarmningsform. Først vises opvarmningsformen og herefter temperaturforslaget.
- Ændr temperaturforslaget, og indstil en tilberedningstid, hvis det ønskes.

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

- Bekræft med *OK*.
- Vælg i opvarmningsformen Klimaprogram  de ønskede dampskud (se afsnittet „Klimaprogram“).

I opvarmningsformerne Dampprogram  og Klimaprogram  vises opfordringen til at klargøre vand til tilberedningsprocessen.


- Fyld en beholder med den påkrævede vandmængde, og følg anvisningerne i displayet (se afsnittet Betjeningsmåde, afsnittet Indsugning af vand).

- Skub maden ind i ovnrummet.

Den aktuelle temperatur vises, og opvarmningsfasen starter.

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

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


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

Ved en tilberedningsproces med damp kan der trænge meget varm damp ud, når døren åbnes. Man kan brænde sig på dampen.

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

- Tag maden ud af ovnen.

## Tørring af ovnrummet efter en tilberedning med damp

Vi anbefaler, at ovnrummet efter afslutning af en tilberedning i opvarmningsformen Dampprogram  tørres med vedligeholdelsesprogrammet Tørring.


Vedligeholdelsesprogrammet Tørring består af op til 3 faser: Restvandsfordampning i det tomme ovnrum, tørring ved opvarmning af ovnrummet og hurtigafkøling med let åbnet dør. Udfør vedligeholdelsesprogrammet Tørring for at beskytte ovnrummet mod korrosion og for at fordampe restvandet fuldstændigt.

- Følg vejledningen i displayet.
- Fjern vandet og kondensen i ovnrummet og opsamlingsrenden med en svamp eller en svampeklud.
- Luk døren.
- Sluk dampovnen med ovnfunktion, når vedligeholdelsesprogrammet Tørring er slut.

# Betjening

## Påfyldning af vand

Hvis der er for lidt vand i beholderen under en tilberedningsproces med tilførsel af fugt, lyder et signal, og der vises en opfordring til påfyldning af vand.

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

Ved en tilberedningsproces med damp kan der trænge meget varm damp ud, når døren åbnes. Man kan brænde sig på dampen.

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

- Fyld en beholder med den påkrævede vandmængde, og følg anvisningerne i displayet (se afsnittet Betjeningsmåde, afsnittet Indsugning af vand).

Opvarmningsfasen starter igen, og tilberedningsprocessen fortsætter.

## Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces

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

Afhængigt af opvarmningsform kan følgende indstillinger ændres:

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

## Temperatur ændres

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

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

Den indstillede temperatur vises i displayet.

- Ændr den indstillede temperatur i navigationsområdet.

Temperaturen ændres i trin a 5 °C.

- Bekræft med OK.

Tilberedningsprocessen fortsætter med den ændrede indstillede temperatur.



## Tilberedningstider indstilles

Tilberedningsresultatet kan blive foringet, hvis der er lang tid imellem, at maden stilles ind, og tilberedningen startes. Friske madvarer kan ændre farve og endda fordærves. Ved bagning kan dejen tørre ind, og hævemidlet miste sin virkning. Vælg så kort tid som muligt inden start af tilberedningsprocessen.



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

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

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

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

## Indstillede tilberedningstider ændres

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

Indstillingerne slettes ved strømafbrydelse.

# Betjening

---

## Indstillede tilberedningstider slettes

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

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

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

## Tilberedningsprocessen afbrydes

- Vælg sensortasten for den valgte opvarmningsform eller sensortast  $\leftarrow$ .
- Bekræft med *OK*, når Afbryd proces vises.

Herefter frakobles opvarmningen og ovenlyset. Indstillede tilberedningstider slettes.

Hovedmenuen vises.

Hvis funktionen Hurtigafkøling er aktivret, åbnes døren automatisk på klem efter afslutning af tilberedningsprocessen, og køleblæseren køler hurtigt maden og ovenrummet af.


Der vendes tilbage til hovedmenuen med sensortasten for den valgte opvarmningsform.



## Tilberedningsprocessen afbrydes i opvarmningsformen Dampprogram

Vi anbefaler, at døren holdes lukket under en tilberedningsproces med ren damp, så der ikke kan slippe damp ud, og så den indstillede ovnrumstemperatur ikke falder.

En tilberedningsproces kan afbrydes og tilberedningstiden stoppes i opvarmningsformen Dampprogram  samt i programmer og anvendelser med ren damp.


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

Ved en tilberedningsproces med damp kan der trænge meget varm damp ud, når døren åbnes. Man kan brænde sig på dampen.

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

- Hvis en tilberedningsproces skal afbrydes, åbnes døren under tilberedningsprocessen.

Tilberedningsprocessen afbrydes, og tilberedningstiden stoppes.

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

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

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

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

- Luk døren, hvis tilberedningsprocessen skal fortsættes.

Tilberedningsprocessen fortsætter ved den aktuelle temperatur i kogerummet. Den resterende resttid fortsætter.





# Betjening

## Ovnrummet forvarmes

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



Forvarmning af ovnrummet er kun nødvendig til nogle få tilberedningsprocesser.





- De fleste retter kan sættes ind i den kolde ovn, så varmen udnyttes allerede under opvarmningsfasen.
- Forvarm ovnen ved følgende tilberedninger opvarmningsformer:

- Mørke brøddeje samt roastbeef og mørbrad i opvarmningsformerne Varmluft Plus , Klimaprogram  og Over-undervarme 
- Kager og andet bagværk med kort tilberedningstid (op til ca. 30 min.) samt sarte deje (fx sukkerbrødsdej) i opvarmningsformen Over-undervarme  (uden funktionen **Booster**)

## Booster

Funktionen **Booster** anvendes til hurtig opvarmning af ovnrummet.

Denne funktion er som standard tilkoblet i følgende opvarmningsformer (Flere  | Indstillinger  | **Booster** | Tilkoblet):

- Varmluft Plus 
- Over-undervarme 
- Bruningsautomatik 
- Klimaprogram 

Hvis der indstilles en temperatur over 100 °C, og funktionen **Booster** er tilkoblet, opvarmes ovnrummet til den indstillede temperatur med en hurtig opvarmningsfase. Overvarme-/grillvarmelegemet, ringvarmelegemet og blæseren tilkobles da samtidigt.

Sarte deje (fx sukkerdejsbund, småkager) bliver brunet for hurtigt fra oven ved brug af funktionen **Booster**. Deaktiver funktionen **Booster** i disse opvarmningsformer.

## Booster frakobles i en tilberedningsproces


- Vælg indstillingen **Booster** | Frakoblet, inden den ønskede opvarmningsform vælges.

Funktionen **Booster** er frakoblet under opvarmningsfasen. Kun de varmelegemer, der anvendes til den pågældende opvarmningsform, varmes op.

Hvis man herefter igen vil starte en tilberedningsproces med funktionen **Booster**, vælges indstillingen **Booster** | Tilkoblet for at koble funktionen til igen.

## Hurtigafkøling

Med funktionen Hurtigafkøling kan maden og ovnrummet hurtigt afkøles efter tilberedningsprocessen.

Denne funktion er ikke tilgængelig i opvarmningsformen Dampprogram .

## Hurtigafkøling frakobles i en tilberedningsproces

- Vælg indstillingen Hurtigafkøling | Frakoblet, inden den ønskede opvarmningsform vælges.

Hvis funktionen Varmholdning også er tilkoblet, vises Hvis "Hurtigafkøling" deaktiveres, deaktiveres "Varmholdning" også.

Funktionerne Hurtigafkøling og Varmholdning er frakoblet. Efter afslutning af tilberedningsprocessen forbliver døren lukket. Køleblæseren afkøler hurtigt maden og ovnrummet.


Hvis man herefter igen vil starte en tilberedningsproces med funktionen Hurtigafkøling, vælges indstillingen Hurtigafkøling | Tilkoblet for at koble funktionen til igen.

## Varmholdning

Med funktionen Varmholdning kan maden holdes varm efter afslutning af tilberedningsprocessen uden at det videretillægger utilsigtet.

Maden holdes varm ved en forindstillet temperatur (se afsnittet Indstillinger - Temperaturforslag).

Funktionen Varmholdning kan kun anvendes i forbindelse med funktionen Hurtigafkøling.

Denne funktion er ikke tilgængelig i opvarmningsformen Dampprogram .

## Varmholdning tilkobles for en tilberedningsproces.

- Vælg indstillingen Varmholdning | Tilkoblet, inden den ønskede opvarmningsform vælges.

Hvis funktionen Hurtigafkøling også er frakoblet, vises "Varmholdning" kræver "Hurtigafkøling". "Hurtigafkøling" aktiveres også.

- Bekræft meldingen med OK, hvis ønsket.

Funktionerne Varmholdning og Hurtigafkøling er tilkoblet. Efter afslutning af tilberedningsprocessen åbner døren automatisk på klem. Køleblæseren afkøler hurtigt maden og ovnrummet til den forindstillede temperatur.

Så snart temperaturen er nået, lukker døren automatisk igen for at holde maden varm.

Hvis man herefter igen vil starte en tilberedningsproces uden funktionen Varmholdning, vælges indstillingen Varmholdning | Frakoblet for at koble funktionen fra igen.


Indstillingen for funktionen Hurtigafkøling ændres ikke.

# Dampprogram

## Anvendelse af Dampprogram



I opvarmningsformen Dampprogram tilberedes madvarerne udelukkende med damp (se afsnittet Betjeningsmåde, Indsugning af vand).

I modsætning til opvarmningsformen Klimaprogram  indsuges en større mængde vand, som føres kontinuerligt ind i ovnrummet i form af damp ved en temperatur på maks. 100 °C.

Derved brunes madvarerne **ikke**.

**Tip:** Hold døren lukket under tilberedningsprocessen, så der ikke kan slippe damp ud.

Følg anvisningerne i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, afsnit "Restvand fordampes".

## Egnede madvarer

Ved tilberedning med damp bevares madvarernes typiske egensmag bedre end ved almindelig kogning. Derfor anbefaler vi, at maden først saltes efter tilberedningen eller slet ikke. Madvarern bevarer desuden deres friske, naturlige farve.

- **Grøntsager** er meget velegnede til tilberedning med damp, specielt også til blanchering. Vitaminer og mineralstoffer bibeholdes næsten fuldstændigt ved tilberedning med damp, da maden ikke ligger i vand.
- **Ris** tilberedes i væske og optager denne fuldstændigt under tilberedningsprocessen, så ingen næringsstoffer går tabt. Tilberedning af **risengrød** er meget nemt, den ikke skal omrøres og ikke brænder på.

- Ved tilberedning af **æggeretter** (fx æggestand, creme brûlée eller soufflé) bliver resultatet meget ensartet og finporet.

## Fade

Vælg egnede fade til de pågældende madvarer (se afsnittet Udstyr, Medfølgende og ekstra udstyr).

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

## Eget service

Der kan anvendes eget service. Bemærk i den forbindelse:

- Skub **altid** bradepanden ind på ribbe 1 for at opfange væske. Anbring servicet på risten eller i et fad på ribbe 3.
- Servicet skal være egnet til brug i ovn og være dampbestandigt. Hvis man ønsker at anvende plastservice til tilberedning med damp, skal man sikre sig gennem producenten, at det er egnet.
- Service med bred kant, fx porcelæn, keramik eller stentøj, er ikke særlig velegnet til dampovn. Service med bred kant leder varmen dårligt og bevirker dermed, at den tilberedningstid, der er angivet i skemaet, forlænges væsentligt.
- Der skal være en smule afstand mellem servicets øverste kant og ovnrummets loft, for at der kan trænge tilstrækkelig damp ind i fadet.

## Dybfrostvarer

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

## Tilberedning med væsker

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

## Anvisninger om tilberedningskemaerne

Tilberedningskemaerne findes i slutningen af denne brugsanvisning.

## Ribbe

Skub **altid** bradepanden ind på ribbe 1 for at opfange væsken.

Skub risten eller fadet ind på 3. ribbe.

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

## Temperatur

Der kan maks. tilberedes ved 100 °C ved tilberedning med damp. Næsten alle madvarer kan tilberedes ved denne temperatur. Visse sarte madvarer, fx bærfrugt, skal tilberedes ved lavere temperatur, da de ellers springer.

## Tilberedningstid

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

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

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

## Grøntsager

### Friske grøntsager

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

### Dybfrostvarer

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

Dybfrosne og friske grøntsager med samme tilberedningstid kan tilberedes sammen.

Del større, sammenfrosne stykker. Tilberedningstiden fremgår af emballagen.

### Fade

Madvarer med lille diameter pr. stk. (fx ærter, asparges) danner ingen eller kun få hulrum, hvorfor dampen har svært ved at trænge ind.. Vælg til denne madvare et fladt fad for at opnå et ensartet tilberedningsresultat, og fyld det kun 3-5 cm i højden. Fordel større mængder madvarer på flere flade fade.

# Dampprogram

---

Forskellige grøntsager med samme tilberedningstid kan tilberedes i ét fad.

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

## Ribbe

Hvis der tilberedes farvede grøntsager i fade med huller, fx rødbeder, skal der ikke anbringes andre madvarer nedenunder. På denne måde undgås smagsoverførsel eller misfarvninger på grund af neddryppende væske.

## Tilberedningstid

Tilberedningstiden er som ved traditionel kogning afhængig af størrelsen af madvarerne og ønsket tilberedningsgrad. Eksempel:

faste kartofler, i kvarter:

ca. 25 min.

faste kartofler, i halve:

ca. 30 min.

## Fisk

### Ferske varer

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

### Dybfrostvarer

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

### Forberedelse

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

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

## Fade

Smør fade med huller.

## Ribbe

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

## Temperatur

### 85-90 °C

Til skånsom tilberedning af sarte fisketyper, fx søtunge.

### 100 °C

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

Til tilberedning af fisk i sauce eller sky.

## Tilberedningstid

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

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

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

## Tips

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

## Kød

### Ferske varer

Forbered kødet som normalt.

### Dybfrostvarer

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

### Forberedelse

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

### Tilberedningstid

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

## Tips

- Hvis **aromastofferne** skal bibeholdes, skal man anvende et fad med huller. Koncentratet, som opfanges i bradepanden, kan anvendes til at tilsmage sovse med eller indfryses til senere brug.
- Til **en kraftig fond** er suppehøne, oksekraftben, brystflæsk, tykkam og okseben velegnet. Læg kødet i et fad sammen med ben, suppeurter og koldt vand. Jo længere tilberedningstid, desto kraftigere bliver fonden.

# Dampprogram

---

## Ris

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

Under tilberedningen optager risen væsken helt, så der ikke går nogen næringsstoffer tabt.

## Kerner

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

Kerne kan tilberedes som hele eller knuste kerner.

## Pasta

### Tørret pasta

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

Forlæng producentens angivne tid med ca. 1/3.

### Fersk/Frisk/Ikke-tilberedt

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

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

## Frugt

For at undgå at saften går tabt, skal frugt tilberedes i fad uden huller.


Hvis frugt tilberedes i et fad med huller, kan saften opfanges med bradepanden.


**Tip:** Den opfangede saft kan anvendes til kageglasur.



## Anvendelse af Klimaprogram



I opvarmningsformen Klimaprogram  bages, steges eller tilberedes madvarerne ved at kombinere varme med tilførsel af fugt (se afsnittet Hoved- og undermenuer og afsnittet Betjeningsmåde, Indsugning af vand).

Det indsugede vand tilføres i ovnrummet under tilberedningen som 1 til 3 dampskud. Madvarerne tilberedes jævnt og brunes samtidigt, i modsætning til opvarmningsform Dampprogram , på grund af de høje temperaturer.

Det er normalt, at der dannes fugtighed på den indvendige side af dør-glasset under et dampskud. Denne fugtighed fordampes i løbet af tilberedningsprocessen.

Følg anvisningerne i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, afsnit "Restvand fordampes".


## Egnede madvarer

Et dampskud varer ca. 5-8 min. Antallet af og tidspunkterne for dampskud afhænger af madens art:

- Ved **gærdeje** opnås bedre hævnning med et dampskud i starten af tilberedningsprocessen.
- **Brød og boller** hæver bedre i starten med dampskud. Skorpen bliver desuden mere gylden, hvis der også kommer et dampskud i slutningen af tilberedningen.
- Ved **stegning af kød med fedtkant** bevirker et dampskud i starten af stegprocessen, at fedtet afsmeltes bedre.

Tilberedning med tilførsel af fugtighed er ikke velegnet til fugtige dejtyper, fx bagværk med æggehvite. Her skal der ved bagningen finde en tørring sted.

**Tip:** Anvend de medfølgende opskrifter eller Miele-appen som hjælp.

 Fare for at komme til skade på grund af vanddamp.

Vanddamp kan medføre alvorlig skoldning.

Desuden øger dampnedslag på betjeningspanelet reaktionstiden for sensortasterne.

Åbn ikke døren under dampskuddene.


Hvis fx brød eller boller skal tilberedes i det forvarmede ovnrum, er det bedst at udløse dampskuddene manuelt.

Udløs det første dampskud, så snart retten er sat ind.

Ved valg af mere end et dampskud kan det andet dampskud tidligst udløses ved en temperatur på min. 130 °C.

## Dampskud, automatisk


Efter opvarmningsfasen udløses dampskuddet automatisk.

Vandet fordampes i ovnrummet.  vises i displayet.


Efter dampskuddet slukker .

■ Tilbered retten færdig.



## 1 dampskud, 2 dampskud eller 3 dampskud


Dampskuddene kan udløses, så snart sensortasten  lyser.



Vent til efter opvarmningsfasen, så vanddampen bliver jævnt fordelt i den opvarmede ovnrumsluft.

**Tip:** Se informationen i opskrifterne i den medfølgende kogeboek eller i Miele App vedr. tidspunktet for dampskuddene. Anvend funktionen Minutur  til påmindelse om tidspunktet.

■ Vælg sensortasten .

Dampskuddet udløses.  vises i displayet, og sensortasten  slukker.


■ Yderligere dampskud udløses på samme måde, så snart sensortasten  lyser.

Efter sidste dampskud slukker sensortasten  og  i displayet.

■ Tilbered retten færdig.

Med de talrige automatikprogrammer opnås der et optimalt tilberedningsresultat på komfortabel og sikker vis.

## Kategorier

Automatikprogrammerne  er sorteret efter kategorier for at danne et bedre overblik. Der vælges nemt et program, der passer til maden, hvorefter anvisningerne i displayet følges.

Følg anvisningerne i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, afsnit "Restvand fordampes".

## Anvendelse af automatikprogrammer

■ Vælg Automatikprogrammer .

Listen med valgmuligheder vises.

■ Vælg den ønskede kategori.

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

■ Vælg det ønskede automatikprogram.

■ Følg vejledningen i displayet.

## Anvisninger om anvendelse

- Tilberedningsgraden vises med en bjælke med syv felter. Den ønskede tilberedningsgrad kan indstilles i navigeringsområdet.
- Ved anvendelse af automatikprogrammerne er de medfølgende opskrifter en hjælp til orientering. Med det pågældende automatikprogram kan der også tilberedes lignende opskrifter med afvigende mængder.

- Efter en tilberedning skal ovnen først afkøle til stuetemperatur, inden et automatikprogram startes.
- Vær forsigtig, når døren åbnes ved indskubning af mad i den varme ovn. Der kan trænge varm damp ud. Gå et skridt tilbage, og vent, indtil dampen er fordampet. Sørg for hverken at komme i berøring med den varme damp eller de varme ovnrums vægge. Fare for skoldning og forbrænding.
- Nogle automatikprogrammer kræver forvarmning, inden maden kan sættes ind i ovnen. Dette vises i displayet sammen med en tidsangivelse.
- I nogle automatikprogrammer skal der tilsættes væske eller yderligere ingredienser efter en del af tilberedningstiden. Dette vises i displayet sammen med en tidsangivelse (fx tilsætning af væske).
- Varigheden af automatikprogrammerne er en cirkaangivelse. Afhængig af tilberedningsforløbet kan denne afkortes eller forlænges. Tidsændringer kan opstå allerede på grund af kødets udgangstemperatur.

## Flere anvendelser

I dette afsnit findes oplysninger om følgende anvendelser:

- Optøning
- Langtidsstegning
- Henkogning
- Tørring
- Frysevarer/færdigretter
- Opvarmning af service

### Optøning


Når frostvarer optøs skånsomt, bibeholdes vitaminer og næringsstoffer i større udstrækning.

■ Vælg Flere .

■ Vælg Optøning.

■ Ændr eventuelt temperaturforslaget.

Luften i ovnrummet ventileres, og frostvarerne optøs skånsomt.

 Smittefare på grund af kimdannelse.

Kim såsom salmonella kan udløse alvorlig madforgiftning.

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

Anvend ikke optøningsvæsken.

Videreførarbejd madvarerne straks efter optøningen.

### Tips

- Tag frysevarerne ud af emballagen, og optø dem i bradepanden eller i en skål.
- Anvend bradepanden med pålagt rist til optøning af fjerkræ. Frysevaren ligger da ikke i optøningsvæsken.
- Fisk, fjerkræ eller kød skal ikke være optøet helt inden tilberedningen. Det er nok, hvis madvarerne er let tøet op. Overfladen er da blød nok til, at krydderierne hæfter.

## Langtidsstegning

Langtidsstegning er ideel til sarte kødstykker af okse-, svine-, kalve- eller lammekød, der skal tilberedes meget nøjagtigt.

Kødet brunes først jævnt hele vejen rundt ved høj temperatur i kort tid.

Anbring derefter kødet i den forvarmede ovn, hvor det steges skånsomt færdigt ved lav temperatur og lang tilberedningstid.

Herved afspændes kødet. Saften i midten begynder at cirkulere og fordeler sig jævnt ud i de yderste lag.

Der fås et meget mørt og saftigt tilberedningsresultat.

- Anvend kun velhængt, magert kød uden sener og fedtkanter. Kødet skal være udbenet.
- Anvend fx margarine eller madolie, der kan opvarmes kraftigt, til bruning.
- Tildæk ikke kødet under tilberedningen.


Tilberedningstiden er ca. 2-4 timer og er afhængig af vægt, størrelse på kødet og ønsket tilberedningsgrad.


- Kødet kan straks skæres ud, når tilberedningsprocessen er slut. Hviletid er ikke nødvendig.
- Hold kødet varmt i ovnen, indtil det skal anrettes. Tilberedningsresultatet forringes ikke.
- Anret kødet på forvarmede tallerkener, og server det med meget varm sauce, så det ikke afkøles så hurtigt. Kødet har en optimal serveringstemperatur.

## Anvendelse af Over-undervarme

Se angivelserne i tilberedningsskemaerne i slutningen af denne brugsanvisning.

Anvend bradepanden med pålagt rist:

- Skub bradepanden med rist ind på ribbe 2.
- Vælg opvarmningsformen Over-undervarme  og en temperatur på 120 °C.
- Forvarm ovnrummet, bradepanden og risten i ca. 15 min.
- Brun kødet kraftigt på alle sider på kogepladen, mens ovnen varmer op.

 Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.


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

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

- Læg det brunede kød på risten.
- Reducer temperaturen til 100 °C (se afsnittet Tilberedningsskemaer).
- Steg kødet færdigt.


# Flere anvendelser

## Henkogning

 Smittefare på grund af kimdannelse.

Når der henkoges bælgplanter og kød, dræbes sporerne af clostridium botulinum-bakterien ikke tilstrækkeligt. Derved kan der dannes toksin, som kan medføre alvorlige forgiftninger. Disse sporer dræbes først ved at foretage en yderligere henkogning.

Henkog **altid** bælgfrugter og kød en ekstra gang efter afkølingen inden for to dage.


 Fare for at komme til skade på grund af overtryk i lukkede dåser.

Ved henkogning og opvarmning i lukkede dåser opstår der et overtryk i dem, hvorved de kan eksplodere. Henkog eller opvarm ikke dåser.

## Forberedelse af frugt og grøntsager

Angivelserne gælder for 6 1-liters-glas.

Anvend kun specielle glas, der kan købes i faghandlen (henkogningsglas eller glas med skruelåg). Anvend kun ubeskadigede glas og gummiringe.

- Skyl glassene med varmt vand inden henkogning, og fyld dem til maks. 2 cm under kanten.
- Rengør glaskanten efter opfyldning med en ren klud og varmt vand, og sæt låg på glassene.
- Skub bradepanden ind på ribbe 2, og stil glassene på den.
- Vælg opvarmningsformen *Varmluft* Plus  og en temperatur på 160 - 170 °C.
- Vent, indtil det perler, dvs. indtil der regelmæssigt stiger luftbobler op i glassene.



Sænk temperaturen tids nok til at forhindre overkogning.


## Henkogning af frugt og agurker

- Indstil den angivne efteropvarmnings-temperatur, så snart det perler i glassene, og lad glassene stå i eftervarmen i ovnrummet i den angivne tid.

## Henkogning af grøntsager


- Indstil den angivne henkogningstemperatur, så snart det perler i glassene, og henkog grøntsagerne i den angivne tid.
- Indstil den angivne efteropvarmnings-temperatur efter henkogningen, og lad glassene stå i eftervarmen i ovnrummet i den angivne tid.

		
Frugt	-/-	30 °C 25–35 min.
Agurker	-/-	30 °C 25–30 min.
Rødbede	120 °C 30–40 min.	30 °C 25–30 min.
Bønner (grønne eller gule)	120 °C 90– 120 min.	30 °C 25–30 min.

 Henkogningstemperatur og -tid, så snart det perler.

 Eftervarmetemperatur og -tid

## Glassene tages ud efter henkogningen

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

Glassene er meget varme efter henkogningen.

Anvend grydelapper, når glassene tages ud.

- Tag glassene ud af ovnen.
- Dæk dem til med et viskestykke, og lad dem stå på et trækfrit sted i ca. 24 t.
- Henkog **altid** bælgfrugter og kød en ekstra gang efter afkølingen inden for to dage.
- Fjern forseglingen fra henkogningsglassene, og kontroller efterfølgende, om alle glassene er lukkede.

Henkog enten åbne glas igen, eller opbevar dem koldt, og begynd straks at bruge af den henkogte frugt eller grøntsagerne.

- Kontroller glassene under opbevaringen. Hvis glassene har åbnet sig under opbevaringen, eller skruelåget er skævt og ikke giver en kliklyd, når det åbnes, bør indholdet ikke spises.

# Flere anvendelser


## Tørring

Tørring er en traditionel konserveringsmåde til frugt, nogle typer grøntsager og urter.






Det er en forudsætning, at frugt og grøntsager er friske og godt modne og ikke har stødpletter.



- Skræl og udkern det, der skal tørres, og skær det i små stykker.
- Fordel det, der skal tørres, jævnt på risten eller bradepanden, så vidt muligt i et lag.


**Tip:** Hvis man har en Gourmet-bageplade med huller, kan denne også anvendes.

- Tør på maks. 2 ribber samtidigt. Skub det, der skal tørres, ind på ribberne 1+3. Ved anvendelse af rist og bradepande: Skub bradepanden ind under risten.
- Vælg Varmluft Plus .
- Ændr eventuelt temperaturforslaget, og indstil tørretiden.
- Vend madvarerne på bradepanden med jævne mellemrum.

For hele og halverede madvarer forlænges tørretiderne.


Det, der skal tørres		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Frugt		60–70	2–8
Grøntsager		55–65	4–12
Svampe		45–50	5–10
Urter*		30–35	4–8

Opvarmningsform, 🌡️ Temperatur, 🕒 Tørretid,  Varmluft Plus,  Over-undervarme

\* Tør kun urter på bradepanden på 2. ribbe, og anvend opvarmningsformen Over-undervarme , da blæseren er tilkoblet ved opvarmningsformen Varmluft Plus.

- Reducer temperaturen, hvis der dannes vanddråber i ovnrummet.

## De tørrede madvarer tages ud.

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

Anvend grydelapper, når de tørrede varer tages ud.

- Lad de tørrede frugter eller grøntsager køle af.

Tørret frugt skal være helt tør, men blød og elastisk. Når de knækkes eller skæres igennem, må der ikke længere trænge saft ud.

- Opbevar de tørrede madvarer i godt tillukkede glas eller dåser.



## Frysevarer/færdigretter

### Tips til kager, pizza og flutes

- Bag kager, pizza eller og flutes på risten med bagepapir. Ved tilberedning af disse frysevarer kan bagepladen eller bradepanden slå sig så meget, at de muligvis ikke kan tages ud af ovnen i varm tilstand. De vil slå sig yderligere, hver gang de herefter benyttes igen.
- Vælg den laveste temperatur, der er angivet på emballagen.

### Tips til pommestruer, frites, kroketter eller lignende

- Disse frysevarer kan tilberedes på bagepladen eller i bradepanden. Læg bagepapir under for at opnå skånsom tilberedning.
- Vælg den laveste temperatur, der er angivet på emballagen.
- Vend maden flere gange.


### Tilberedning af frysevarer/færdigretter

Levnedsmidler bør af sundhedsmæssige årsager behandles nænsomt.


Brun kun kager, pizza, pommestruer og lignende gyldenbrune, og bag det/dem ikke mørkebrune.


- Vælg den opvarmningsform og temperatur, der er angivet på emballagen.
- Forvarm ovnen.
- Skub retten ind i den forvarmede ovn på den ribbe, der er anbefalet på emballagen.
- Kontroller maden efter den kortest anbefalede tilberedningstid, der er angivet på emballagen.

## Opvarmning af service

Anvend opvarmningsformen Varmluft Plus  til opvarmning af service.

Opvarm kun temperaturbestandigt service.

- Skub risten ind på 1. ribbe, og anbring servicet på den. Afhængigt af servicets størrelse, kan det evt. også stilles på ovnrummets bund, og ribberne kan tages ud.
- Vælg Varmluft Plus .
- Indstil en temperatur på 50-80 °C.

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

Dampovnen med ovnfunktion bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør. Der kan dannes sporadiske vanddråber på undersiden af servicet.

Anvend grydelapper, når servicet tages ud.

- Tag det opvarmede service ud af ovnen.

# Bagning

Levnedsmidler bør af sundhedsmæssige årsager behandles nænsomt.

Brun kun kager, pizza, pommes frites og lignende gyldenbrune, og bag det/dem ikke mørkebrune.

## Tips til bagning

- Indstil en tilberedningstid. Der skal ikke vælges for lang tid indtil bagning. Dejen vil da tørre ind, og hævemidlet miste sin virkning.
- Generelt kan rist, bageplade, bradepande og alle bageforme af temperaturbestandigt materiale anvendes.
- Undgå lyse forme af tyndt, blankt materiale, da lyse forme giver en ujævn eller svag bruning. Under uheldige omstændigheder bliver bagværket ikke bagt tilstrækkeligt.
- Stil kager i sandkageform eller lange forme på tværs i ovnrummet, så der opnås optimal varmfordeling i formen og et ensartet bageresultat.
- Stil altid bageforme på risten.
- Bag frugtkager og høje bradepandekager i bradepanden.

## Anvendelse af bagepapir

Miele tilbehør som fx bradepanden er belagt med PerfectClean (se afsnittet Udstyr). Overflader belagt med PerfectClean skal normalt ikke smøres eller dækkes med bagepapir.

- Anvend bagepapir ved bagning af bagværk med natron, da natron kan beskadige PerfectClean-overfladen.

- Anvend bagepapir ved bagning af sukkerbrødsdej, marengs, makroner og lign. Disse klæber let fast på grund af et højt indhold af æggehvilde.
- Anvend bagepapir ved tilberedning af dybfrostvarer på risten.

## Anvisninger om tilberedningskemaerne

Tilberedningskemaerne findes i slutningen af denne brugsanvisning.

### Valg af temperatur 🌡️

- Vælg generelt den laveste temperatur. Højere temperaturer end angivet reducerer ganske vist tilberedningstiden, men medfører ofte en meget uensartet bruning og undertiden, at maden ikke bliver færdigtilberedt.

### Valg af tilberedningstid ⌚

Tiderne i tilberedningskemaerne gælder for en ikke-forvarmet ovn, hvis ikke andet er angivet. Ved forvarmet ovnrum afkortes tiderne med ca. 10 min.

- Kontroller generelt efter den korteste tid, om maden er tilberedt tilstrækkeligt. Stik i dejen med et træspyd.

Hvis der ikke hæfter fugtig dej på træspyddet, er bagværket bagt.

## Anvisninger om opvarmningsformer

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

### Anvendelse af Automatikprogrammer



- Følg vejledningen i displayet.

### Anvendelse af Varmluft Plus

Der kan tilberedes ved lavere temperaturer end ved opvarmningsformen Over-undervarme, da varmen straks fordeles i ovnrummet.

Anvend denne opvarmningsform, hvis der skal bages på flere ribber samtidigt.

- 1 ribbe: Skub maden ind på 2. ribbe.
- 2 ribber: Skub retten ind på ribbe 1+3 eller 2+4.
- 3 ribber: Skub retten ind på ribbe 1+3+5.

### Tips

- Hvis der tilberedes på flere ribber samtidigt, skubbes bradepanden ind nederst.
- Anvend maks. 2 ribber samtidigt til bagning af fugtigt bagværk eller kager.

### Anvendelse af Klimaprogram

Anvend denne opvarmningsform til tilberedning med tilførsel af fugtighed.

- Skub maden ind på 2. ribbe.

### Anvendelse af Intensiv bagning

Anvend denne opvarmningsform til bagning af kager med fugtigt fyld.

Anvend **ikke** denne opvarmningsform til bagning af fladt bagværk.

- Skub kager i form ind på 1. eller 2. ribbe.

### Anvendelse af Over-undervarme

Velegnede forme er matte og mørke bageforme af mørkt metal, mørk emalje, mørkfarvet blik, mat aluminium, varmebestandige glasforme og forme med belægning.

Anvend denne opvarmningsform til tilberedning af traditionelle opskrifter. Ved brug af ældre opskrifter: Indstil temperaturen 10 °C lavere end angivet i opskriften. Tilberedningstiden ændres ikke.

- Skub maden ind på 1. eller 2. ribbe.

### Anvendelse af ECO-varmluft

Anvend denne opvarmningsform til energibesparende bagning af små mængder, fx dybfrostpizza, boller/brød eller kagefigurer.

- Skub maden ind på 2. ribbe.

# Stegning

---

## Tips til stegning





- Alt service af temperaturbestandigt materiale kan anvendes, fx Gourmet-fad, stegeso, glasform, stegepose, römertopf, bradepande, rist og/eller grill- og stegeindsats på bradepande (hvis den haves).
- **Forvarmning** af ovnrummet er kun nødvendig ved tilberedning af roast-beef og mørbrad. Generelt er forvarmning ikke nødvendig.
- Anvend til stegning af kød et **tilberedningsfad med låg**, fx et Gourmet-fad. Kødet bliver saftigt i midten. Ovnrummet vil efterfølgende være renere end ved stegning på risten. Der vil være nok stegefond tilbage til tilberedning af en sauce.
- Hvis man anvender en **stegepose**, skal man være opmærksom på angivelserne på emballagen.
- Hvis der steges på **risten** eller i et **fad uden låg**, kan fedtfattigt kød pensles med fedt eller barderes/spækkes med bacon/spæk.
- **Krydr** kødet, og læg det i fadet. Læg smør- eller margarineklatter på, og hæld olie eller fedtstof ved. Hæld ved store, fedtfattige stege (2-3 kg) og fjerkræ med højt fedtindhold ca. 1/8 l vand ved.
- Tilsæt ikke for meget væde under stegningen. **Bruningen** af kødet vil da blive forringet. Bruningen opstår i slutningen af tilberedningstiden. Kødet får en ekstra intensiv bruning, hvis låget tages af fadet efter ca. halvdel af tilberedningstiden.
- Tag stegen ud af ovnen efter stegningen, dæk den til, og lad den **hvile** i ca. 10 min. Der vil da løbe mindre saft ud ved udskæring.
- Skindet på **fjerkræ** bliver sprødt, hvis det 10 min. inden tilberedningstidens ophør pensles med en let saltvandsopløsning.

## Anvisninger om tilberedningskemaerne

Tilberedningskemaerne findes i slutningen af denne brugsanvisning.

- Vær opmærksom på de angivne temperaturområder, ribber og tider. Der ved er der taget højde for forskellige tilberedningsfade, kødstykker og tilberedningsvaner.

## Valg af temperatur

- Vælg generelt den laveste temperatur. Ved højere temperaturer end angivet bliver kødet brunt, men ikke mørt.
- Vælg i Varmluft Plus , Klimaprogram  og Bruningsautomatik  en ca. 20 °C lavere temperatur end i Over-undervarme .
- Vælg til kødstykker over 3 kg ca. 10 °C lavere temperatur end angivet i tilberedningskemaet. Stegeprocessen varer længere, men kødet tilberedes jævnt, og skorpen bliver ikke for tyk.
- Indstil temperaturen ca. 10 °C lavere ved stegning på risten end ved stegning i fad med låg.

## Valg af tilberedningstid

Tiderne i stegeskemaet gælder for en ikke-forvarmet ovn, hvis ikke andet er angivet.

- Tilberedningstiden kan beregnes ved at gange højden på stegen [cm] med tiden pr. cm højde [min./cm], som afhænger af kødtypepen:
  - Oksekød/vildt: 15-18 min./cm
  - Svine-/kalve-/lammekød: 12-15 min./cm
  - Roastbeef/mørbrad: 8-10 min./cm
- Kontroller generelt efter den korteste tid, om maden er tilberedt tilstrækkeligt.


## Tips


- Tilberedningstiden forlænges ca. 20 min. pr. kg ved dybfrossent kød.
- Dybfrossent kød op til 1,5 kg kan steges uden forudgående optøning

# Stegning

## Anvisninger om opvarmningsformer

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

Vælg opvarmningsformen **Undervarme**  i slutningen af tilberedningstiden, hvis maden skal være brunere på undersiden.

Anvend ikke opvarmningsformen **Intensiv baging**  til stegning, da stegefonden bliver for mørk.


## Anvendelse af Automatikprogrammer




■ Følg vejledningen i displayet.

## Anvendelse af Varmluft Plus eller Bruningsautomatik .

Disse opvarmningsformer egner sig til stegning af kød-, fiske- og fjerkræretter med brun skorpe og til stegning af roastbeef og mørbrad.

I opvarmningsformen **Varmluft Plus**  kan der tilberedes ved lavere temperaturer end i opvarmningsformen **Over-undervarme** , da varmen straks fordeles i ovnrummet.

I opvarmningsformen **Bruningsautomatik**  opvarmes ovnrummet først til en høj bruningstemperatur (ca. 230 °C). Når denne temperatur er nået, regulerer dampovnen med ovnfunktion automatisk den indstillede tilberedningstemperatur (viderestegningstemperatur) ned.

■ Skub maden ind på 2. ribbe.

## Anvendelse af Klimaprogram

Anvend denne opvarmningsform til tilberedning med tilførsel af fugtighed.

■ Skub maden ind på 2. ribbe.

## Anvendelse af Over-undervarme


Anvend denne opvarmningsform til tilberedning af traditionelle opskrifter. Ved brug af ældre opskrifter: Indstil temperaturen 10 °C lavere end angivet i opskriften. Tilberedningstiden ændres ikke.

■ Skub maden ind på 2. ribbe.

## Anvendelse af ECO-varmluft

Anvend denne opvarmningsform til mere energibesparende stegning af mindre mængder steg eller kødretter.

■ Skub maden ind på 2. ribbe.

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

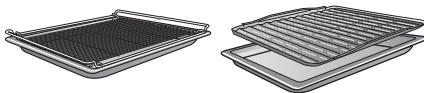
Hvis der grillsteges med åben ovndør, bliver den varme ovnrumsluft ikke længere automatisk ført via kølebæseren og afkølet. Betjeningsselementerne bliver varme.

Luk døren ved grillstegning.

## Råd om grillstegning

- Forvarmning er nødvendig ved grillstegning. Forvarm overvarme-/grillvarmelegemet ca. 5 min. med lukket ovndør.
- Skyl kødet hurtigt under den kolde hane, og tør det af. Salt ikke kødskiver inden grillstegning, da der ellers løber kødsaft ud.
- Magert kød kan pensles med olie. Brug ikke andre former for fedt, da disse let bliver mørke eller udvikler røg.
- Rens flade fisk og fiskefileter, og salt dem. Dryp evt. fisk med citronsaft.
- Anvend bradepanden med ilagt grill- og stegeindsats (hvis den forefindes). Grill- og stegeindsatsen gør, at kødsaften ikke brænder på og således kan anvendes igen. Pensl risten eller grill- og stegeindsatsen med olie, og læg grillvarerne på.

Anvend ikke bagepladen.



## Anvisninger om tilberednings-skemaerne

Tilberedningsskemaerne findes i slutningen af denne brugsanvisning.

- Vær opmærksom på de angivne temperaturområder, ribber og tider. Der ved er der taget højde for forskellige kødstykker og tilberedningsvaner.
- Kontroller maden efter den korteste tid.

### Valg af temperatur

- Vælg generelt den laveste temperatur. Ved højere temperaturer end angivet bliver kødet brunt, men ikke mørt.

### Valg af ribbe

- Vælg ribbe efter madvarens tykkelse.
- Skub flade grillvarer ind på 3. eller 4. ribbe.
- Skub madvarer med større diameter in på 1. eller 2. ribbe.

# Grillstegning

---

## Valg af tilberedningstid

- Grillsteg flade kødstykker eller fiskefileter ca. 6-8 min. pr. side. Skiverne skal være nogenlunde lige tykke, så grilltiderne ikke er for forskellige.
  - Kontroller generelt efter den korteste tid, om maden er tilberedt tilstrækkeligt.
  - Tilberedningsgraden kontrolleres ved at trykke med en ske på kødet. På denne måde kan det konstateres, hvor gennemstegt kødet er.
- **rødt/rare**  
Hvis kødet giver meget efter, er det stadig rødt indeni.
  - **medium**  
Hvis kødet kun giver lidt efter, er det rosa indeni.
  - **gennemstegt**  
Hvis kødet næsten ikke giver efter, er det gennemstegt.

**Tip:** Hvis overfladen på større kødstykker bliver brunet for hurtigt, og kødet endnu ikke er færdigstegt, kan maden sættes ned på en lavere ribbe, eller grilltemperaturen kan sænkes. Herved undgås det, at overfladen bliver for mørk.

## Anvisninger om opvarmningsformer

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

### Anvendelse af Traditional grill

Anvend denne opvarmningsform til grillstegning af flade grillvarer og til gratinering i store forme.

Hele overvarme-/grillvarmelegemet bliver rødglødende ved generering af den nødvendige varmestråling.

### Anvendelse af Grill med ventilation




Denne opvarmningsform egner sig til grillstegning af mad med større diameter, fx en kylling.

Til flade grillvarer anbefales generelt en temperaturindstilling på 220 °C, til mad med større diameter 180–200 °C.




# Rengøring og vedligeholdelse

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

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

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

 Fare for at komme til skade på grund af elektrisk stød.

Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning.

Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring.

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis der anvendes uegnede rengøringsmidler. Især bliver fronten på dampovnen med ovnfunktion beskadiget af ovnrens og afkalkningsmiddel.

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

Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

## Uegnede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- Soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- Kalkopløsende rengøringsmidler på fronten

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

Hvis snavs får lov at sidde i længere tid, kan det undertiden være umuligt at fjerne. Ved gentagen anvendelse uden efterfølgende rengøring kræver det en ekstra indsats ved rengøringen.

Snavs skal helst fjernes omgående.

Tilbehøret er ikke egnet til rengøring i opvaskemaskine (undtagen fadene).

**Tip:** Tilsmudsninger af frugtsaft eller kagedej fra utætte bageforme er nemmest at fjerne, mens ovnrummet stadig er lunt.


# Rengøring og vedligeholdelse

---

For nemmere rengøring anbefaler vi:

- Afmonter døren.
- Afmonter ribberne sammen med FlexiClip-udtrækkene (hvis de forefindes).
- Afmonter den katalytisk emaljerede bagvæg.

## Fjernelse af normalt snavs

**Tip:** Rengøringen lettes ved anvendelse af programmet Flere  | Vedligeholdelse | Iblødsætning (se afsnittet Vedligeholdelse).

- Fjern kondensen i ovnrummet og opsamlingsrenden med en svamp eller en svampeklud.
- Fjern så vidt muligt normalt snavs med det samme med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampeklud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.
- Fjern alle rester af rengøringsmidler grundigt med rent vand.  
Denne rengøring er især vigtigt på dele belagt med PerfectClean, da rester af rengøringsmidler reducerer non stick-effekten.
- Tør overfladerne efter med en blød klud.

## Tætningsliste rengøres

Rundt om ovnrummet findes en tætningsliste, som tætnet dørens indvendige side.

Tætningslisten kan blive porøs og revne på grund af fedtresten.

- Tætningslisten bør rengøres efter hver tilberedningsproces.

Hvis tætningslisten ikke er isat korrekt, kan der trænge damp ud af ovnrummet under en tilberedningsproces.

Tag **aldrig** tætningslisten ud.

## Rengøring af fade

Fadene er egnet til rengøring i opvaskemaskine.


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

## Fjernelse af fastsiddende snavs (undtagen på FlexiClip-udtræk)

Frugtsaft eller rester fra stegning kan forårsage varige misfarvninger eller matte pletter på overflader. Disse pletter påvirker ikke brugsegenskaberne.

Forsøg ikke at fjerne disse pletter for enhver pris. Anvend kun de nævnte hjælpemidler.

- Fjern fastbrændte rester med en glas-skraber eller en stålsvamp (fx Spon-tex stålsvamp), varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden.

**Tip:** Rengøringen lettes ved anvendelse af programmet Flere  | Vedligeholdelse | Iblødsætning (se afsnittet Vedligeholdelse).

Den katalytiske emalje mister sin selvrensende virkning ved påvirkning af skuremidler, kradsende børster og svampe samt ovnrens. Afmonter de katalytisk emaljerede dele, inden der anvendes ovnrens.

Afmonter de katalytisk emaljerede dele, inden der anvendes ovnrens.

## Anvendelse af ovnrens

- Ved meget fastsiddende snavs på PerfectClean-overflader kan man påføre Miele ovnrens på de kolde overflader.

Hvis der kommer ovnspray ind i mellemrum og åbninger, kan der opstå kraftig lugtdannelse i efterfølgende tilberedningsprocesser.

Spray ikke ovnspray på ovnrumsloftet.

Spray ikke ovnspray ind i mellemrum og åbninger i ovnrumsvæggene og bagvæggen.

- Lad ovnrens indvirke som angivet på emballagen.

Ovnrens af andre fabrikater må kun anvendes på kolde overflader og må maks. indvirke i 10 min.

- Desuden kan den hårde side af en opvaskesvamp anvendes efter indvirkningstiden.
- Fjern alle rester af rengøringsmidler grundigt med rent vand.
- Tør overfladerne af med en blød klud.

# Rengøring og vedligeholdelse

---

## Meget fastsiddende snavs på FlexiClip-udtrækkene

Specialfedtet i FlexiClip-udtrækkene vaskes ud ved rengøring i opvaskemaskine, hvorved udtræksegenskaberne forringes.

Rengør aldrig FlexiClip-udtrækkene i opvaskemaskine.

Ved meget fastsiddende snavs på overfladerne eller tilklæbning af kuglelejerne på grund af overløbende frugtsaft følges følgende fremgangsmåde:

- Opblød FlexiClip-udtrækkene kortvarigt (ca. 10 min.) i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Om nødvendigt kan den hårde side af en opvaskesvamp også anvendes. Kuglelejerne kan rengøres med en blød børste.

Efter rengøringen kan der være misfarvninger eller lyse pletter, som dog ikke har nogen indflydelse på brugsegenskaberne.

## Rengøring af den katalytisk emaljerede bagvæg

Den katalytiske emalje rengøres automatisk for olie og fedt ved høje temperaturer. Du har ikke brug for yderligere rengøringsmidler. Jo højere temperatur, desto mere effektiv er processen.


Den katalytiske emalje mister sin selvrensende virkning ved påvirkning af skuremidler, kradsende børster og svampe samt ovnrens.

Afmonter de katalytisk emaljerede dele, inden der anvendes ovnrens i ovnrummet.

## Snavs fra krydderier, sukker eller lignende fjernes


- Afmonter bagvæggen (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Bagvæggen afmonteres).
- Rengør bagvæggen med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en blød børste.
- Rengør bagvæggen grundigt.
- Lad bagvæggen tørre, inden den monteres igen.

## Fjernelse af olie- og fedtrest

- Tag alt tilbehør (inkl. ribberne) ud af ovnrummet.
- Inden den katalytiske rengøring startes, skal større stykker snavs fjernes fra dørens indvendige side og fra PerfectClean-behandlede overflader, så de ikke brænder fast.
- Vælg opvarmningsformen Varmluft Plus  og 250 °C.
- Opvarm ovnen i min. 1 time.

Varigheden er afhængig af tilsmudsningsgraden.

Hvis den katalytiske emalje er kraftigt tilsmudset med olie eller fedt, kan der lægge sig en film i ovnrummet under rengøringsprocessen.

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

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


Lad varmelegemerne og ovnrummet afkøle, inden det rengøres manuelt.

- Rengør dørens indvendige side og ovnrummet med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampeklud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.

Hver yderligere opvarmning til høje temperaturer fjerner tilbageværende snavs lidt efter lidt.

## Loftet i ovnrummet rengøres

Det anbefales, at man rengør ovnrumsloftet for madrester regelmæssigt.

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

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

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

Dampovnen med ovnfunktion kan blive beskadiget, hvis vanddamp trænger gennem lampeafdækningen. Tag aldrig dampovnen med ovnfunktion i brug uden lampeafdækning.

Overvarme-/grillvarmelegemet kan blive beskadiget.

Tryk aldrig overvarme-/grillvarmelegemet ned.

- Rengør loftet i ovnrummet med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampeklud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.


# Rengøring og vedligeholdelse

## Restvand fordampes

Ved en tilberedningsproces med damp eller tilførsel af fugtighed kan der efterfølgende stadig være restvand i fordampningssystemet, fx hvis en tilberedningsproces med fugttilførsel er blevet afbrudt manuelt eller på grund af en strømafbrydelse.

Næste gang opvarmningsformen Dampprogram  Klimaprogram  eller et automatikprogram med tilførsel af fugtighed anvendes, vises Restvand fordampes.

- Lad så vidt muligt restvandet fordampe straks, så der ved næste tilberedningsproces kun fordampes frisk vand ud over maden, og så fordampningssystemet ikke løber over på grund af ind sugning af mere vand.

 Fare for at komme til skade på grund af vanddamp.

Vanddamp kan medføre alvorlig skoldning.


Undlad at åbne døren under restvandsfordampningen.

Varigheden af restvandsfordampningen kan variere afhængig af vandmængden i systemet.

Ovnrummet opvarmes, og det resterende vand fordampes, så der dannes fugtighed i ovnrømmet og på døren.

- Denne fugt i ovnrømmet og på døren skal fjernes, når ovnrømmet er afkølet.

## Restvandsfordampningen foretages straks

 Fare for at komme til skade på grund af vanddamp.

Vanddamp kan medføre alvorlig skoldning.

Åbn ikke døren under dampskudde-  
ne.

- Vælg en opvarmningsform eller et automatikprogram med tilførsel af fugtighed.

Meldingen Restvand fordampes vises.

- Bekræft med OK.

Der vises en tidsangivelse.

Fordampningen af restvand starter. Forløbet kan følges i displayet.


Den viste tid afhænger af den vandmængde, der er i fordampningssystemet. Denne tid kan blive korrigeret af systemet under restvandsfordampningen afhængig af den faktiske resterende vandmængde.

Når restvandsfordampningen er afsluttet, lyder et signal, og Slut vises.

Der kan nu foretages en tilberedning med en opvarmningsform eller med et automatikprogram med tilførsel af fugtighed.

Ved restvandsfordampningen sætter der sig fugt i ovnrømmet og på døren. Denne fugt skal tørres af, når ovnrømmet er afkølet.

### Restvandsfordampning springes over

 Fare for infektion på grund af kim i vandbeholderen.

Hvis restvandsfordampningen springes over, kan der dannes kim i vandbeholderen. Dette vand med kim kan fordampes ud over maden ved næste tilberedningsproces.

Lad så vidt muligt restvandet fordampe straks, så der ved næste tilberedningsproces kun fordampes frisk vand ud over maden.

Under meget uheldige omstændigheder kan der opstå overløb fra fordampningssystemet ind i ovnrummet, når der suges yderligere vand ind.

Restvandsfordampningen bør så vidt muligt ikke afbrydes.

- Vælg en opvarmningsform eller et automatikprogram med tilførsel af fugtighed.

Restvand fordampes vises.

- Vælg Spring over.

Der kan nu foretages en tilberedning med en opvarmningsform eller med et automatikprogram med tilførsel af fugtighed.

Næste gang en opvarmningsform eller et automatikprogram med tilførsel af fugtighed vælges, samt når dampovnen med ovnfunktion slukkes, opfordres man igen til at gennemføre restvandsfordampningen.


# Rengøring og vedligeholdelse


## Vedligeholdelse

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

### Iblødsætning

Med dette vedligeholdelsesprogram opblødes hårdnakkede snavs.

- Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
- Fjern større tilsmudsninger med en klud.
- Vælg Flere  | Vedligeholdelse | Iblødsætning.
- Følg vejledningen i displayet.

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

Når vedligeholdelsesprogrammet er slut, kan der ved åbning af døren trænge en stor mængde varm damp ud. Man kan brænde sig på dampen. Gå et skridt tilbage, og vent, indtil den varme damp er fordampet.


- Fjern **straks** efter iblødsætningen vandet og kondensen i ovnrummet og opsamlingsrenden med en svamp eller en svampeklud efter.
- Tør herefter ovnrummet og dørens inderside efter med en klud.

**Tip:** Vi anbefaler, at man efter vedligeholdelsesprogrammet Iblødsætning gennemfører vedligeholdelsesprogrammet Tørring for også at fjerne fugten på utilgængelige steder i ovnrummet.

## Tørring


Med dette vedligeholdelsesprogram kan fugt også tørres på utilgængelige steder for at undgå korrosion i ovnrummet.

Vedligeholdelsesprogrammet Tørring består af op til 3 faser: Restvandsfordampning i det tomme ovnrum, tørring ved opvarmning af ovnrummet og hurtigafkøling med let åbnet dør.

 Fare for infektion på grund af kim i vandbeholderen.

Hvis vedligeholdelsesprogrammet Tørring ikke gennemføres, kan der dannes kim i vandbeholderen. Dette vand med kim kan fordampes ud over maden ved næste tilberedningsproces.

Udfør vedligeholdelsesprogrammet Tørring for at fordampe restvandet fuldstændigt.

- Vælg Flere  | Vedligeholdelse | Tørring.
- Følg vejledningen i displayet.
- Fjern vandet og kondensen i ovnrummet og opsamlingsrenden med en svamp eller en svampeklud.
- Sluk dampovnen med ovnfunktion, når vedligeholdelsesprogrammet Tørring er slut.



## Afkalkning

Fordampningssystemet skal afkalkes med jævne mellemrum afhængig af vandets hårdhedsgrad.

Afkalkning kan altid gennemføres efter behov.

Efter et bestemt antal tilberedningsprocesser vises automatisk en opfordring til at afkalke fordampningssystemet, så ovnen fortsat kan fungere optimalt.

De sidste 10 tilberedningsprocesser inden afkalkning vises og tælles ned. Herefter er opvarmningsformer, automatikprogrammer og vedligeholdelsesprogrammer med fugttilførsel spærret.

Disse opvarmningsformer kan først anvendes igen, når afkalkningsprocessen er gennemført. Alle andre opvarmningsformer, automatikprogrammer og vedligeholdelsesprogrammer uden fugttilførsel kan fortsat anvendes.

## Afvikling af en afkalkningsproces

Når en afkalkningsproces er startet, skal den gennemføres helt. Den kan ikke afbrydes.

Afkalkningen varer ca. 140 min. og afvikles i flere trin:

1. Afkalkningsprocessen forberedes
2. Afkalkningsmiddel suges ind
3. Indvirkningsfase
4. Skylleforløb 1
5. Skylleforløb 2
6. Skylleforløb 3
7. Fordampning af restvand og tørring af ovnrummet

## Afkalkningsprocessen forberedes

Der skal bruges en beholder, der kan rumme ca. 1 l.

Der medfølger en plastslange med holder (sugekop), så det ikke er nødvendigt at holde beholderen med afkalkningsmiddel under indsugningsrøret.

For at opnå et optimalt rengøringsresultat anbefales det at anvende de medfølgende afkalkningstabs, der er specielt udviklet til Miele.

**Tip:** Yderligere afkalkningstabs kan købes på vores hjemmeside, ved henvendelse til Miele Kundecenter eller hos Miele-forhandlere.

Andre afkalkningsmidler, der ud over citronsyre også indeholder andre syrer og/eller ikke er fri for andre uønskede indholdsstoffer som fx klorid, kan medføre beskadigelser.

Desuden kan den ønskede virkning ikke garanteres, hvis afkalkningsmiddelkoncentrationen ikke overholdes.

- Fyld ca. 900 ml koldt vand i beholderen, og opløs to afkalkningstabs fuldstændigt i vandet.

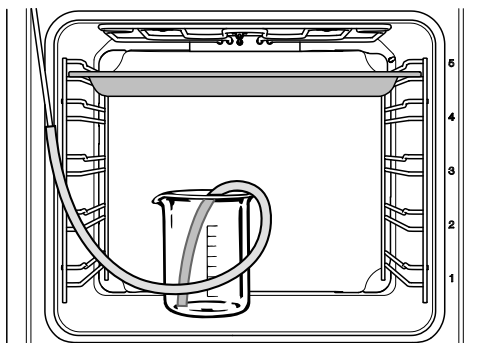
# Rengøring og vedligeholdelse

## Afkalkningsproces afvikles

- Vælg Flere .
- Vælg Vedligeholdelse.
- Vælg Afkalkning.

Hvis opvarmningsformerne og automatikprogrammerne med tilførsel af fugtighed allerede er spærret, kan afkalkningsprocessen startes straks ved bekræftelse med **OK**.

- Skub bradepanden helt ind på øverste ribbe, så den kan opfange afkalkningsmidlet efter brug. Bekræft meldingen med **OK**.



- Fastgør plastslangens ene ende på indsugningsrøret.
- Stil beholderen med afkalkningsmiddel på ovnrumbunden.
- Stil den anden ende af plastslangen ned i bunden af beholderen med afkalkningsmidlet, og fastgør den med sugekoppen.
- Bekræft med **OK**.

Indsugningsprocessen starter. Der høres pumpelyde.

Indsugningsprocessen kan altid afbrydes og startes igen med **OK**.

Efter indsugningsprocessen vises en melding.

- Bekræft med **OK**.
- Stil 1 l vand klar, og følg anvisningerne i displayet.

**Indvirkningsfasen** starter. Tidsforløbet kan følges i displayet.

- Lad beholderen samt slangeforbindelsen til indsugningsrøret stå i ovnrummet.

Systemet suger flere gange en smule væske ind i løbet af indvirkningsfasen. Der høres pumpelyde.

Under hele processen forbliver ovnlyset og kølebæseren tilkoblet.

Der lyder et signal, når indvirkningsfasen er slut.

## Fordampningssystemet skylles efter indvirkningsfasen

Efter indvirkningsfasen skal fordampningssystemet skylles med **koldt** vand, så rester af afkalkningsmiddel fjernes.

Til dette formål pumpes ca. 1 l frisk vand gennem fordampningssystemet, hvorefter det opfanges på bradepanden.

Skyl beholderen efter første skylleproces for at fjerne rester af afkalkningsmiddel.

- Følg anvisningerne i displayet.

Efter 3. skylning kører pumpen i ca. 1 min. for at pumpe resterende vand ud af fordampningssystemet.

- Følg anvisningerne i displayet.

- Tag bradepanden, beholderen og plastslangen ud.


- Bekræft med *OK*.

Skylleprocessen er slut.

## Restvand fordampes

Efter tredje skylleproces starter restvandsfordampningen og tørreprocessen.

- Luk døren.

 Fare for at komme til skade på grund af vanddamp.

Vanddamp kan medføre alvorlig skoldning.

Undlad at åbne døren under restvandsfordampningen.

Ovnrumsoptemperaturen tilkobles, og tiden for restvandsfordampningen vises. Tidsvisningen korrigeres automatisk afhængig af den faktiske mængde restvand.


Efter restvandsfordampningen starter tørringen automatisk for også at fjerne fugten på utilgængelige steder i ovnrummet.


## Afkalkningsprocessen afsluttes

Ved afslutningen af restvandsfordampningen vises anvisninger om rengøring efter afkalkningsprocessen.

- Bekræft med *OK*.

Der lyder et signal, og *Slut* vises.

- Tænd dampovnen med ovnfunktion med tænd/sluk-tasten .

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

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

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

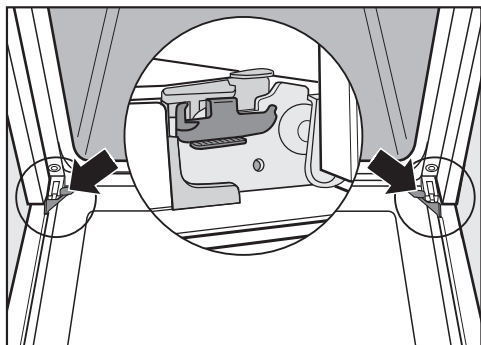
- Rengør til sidst det afkølede ovnrum for eventuelle rester af afkalkningsmiddel.

- Lad ovndøren stå åben, indtil ovnrummet er tørt.

# Rengøring og vedligeholdelse

## Døren tages af

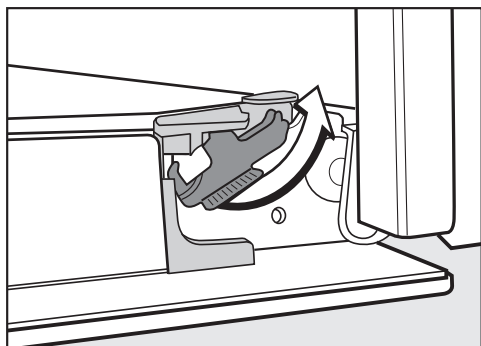
Døren vejer ca. 9 kg.



Døren er forbundet med dørhængslerne med holdere.

Inden døren kan trækkes af disse holdere, skal låsebøjlerne på de to hængsler først slås fra.

- Åbn døren helt.



- Slå låsebøjlerne fra ved at dreje dem, indtil der mødes modstand.

Dampovnen med ovnfunktion bliver beskadiget, hvis døren afmonteres forkert.

Træk aldrig døren vandret af holderne, da disse ellers vil slå tilbage mod dampovnen med ovnfunktion.

Træk aldrig døren af holderne ved at trække i grebet, da det kan knække.

- Luk døren helt.



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

## Døren skilles ad

Døren består af et åbent system med 3 delvist varmereflekterende glaslag.

Når ovnen er i brug, føres der desuden luft til køling gennem døren, så det yderste lag forbliver koldt.

Hvis der skulle være kommet snavs ind mellem glassene, kan døren skilles ad, så indersiderne kan rengøres.

Dørglassene kan blive beskadiget på grund af ridser.

Anvend ikke skuremidler, hårde svampe eller børster og ingen skarpe metalskrabere til rengøring af dørglassene.

Følg også rådene vedrørende rengøring af fronten på dampovnen med ovnfunktion.

Overfladen på aluminiumsprofilerne bliver beskadiget af ovnrens.

Rengør delene med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampeklud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.

Dørglassene kan knække, hvis de falder ned.

Opbevar de afmonterede dørglas sikkert.

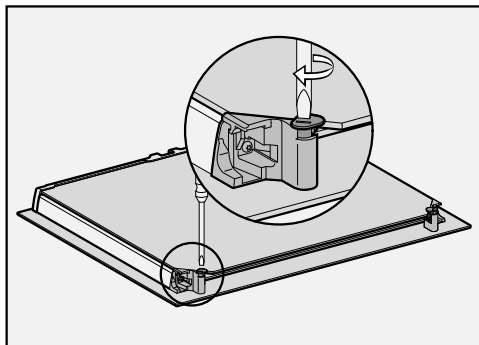
**!** Fare for at komme til skade, hvis døren klapper sammen.

Døren kan klappe sammen, hvis den skilles ad, når den er monteret.

Tag altid døren af, inden den skilles ad.

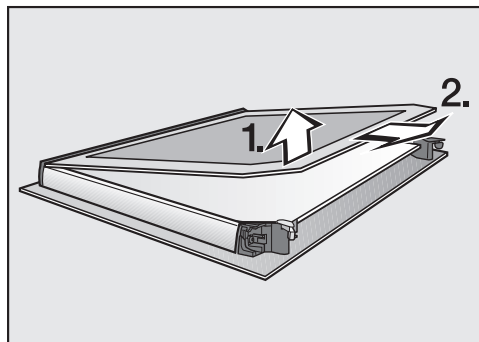
- Læg dørens yderste glas på et blødt underlag (fx et viskestykke), så det ikke bliver ridset.

Det er bedst at lægge døren, så dør-grebet ligger ud over bordkanten, så glasset ligger på et plant underlag og ikke kan gå i stykker under rengøringen.



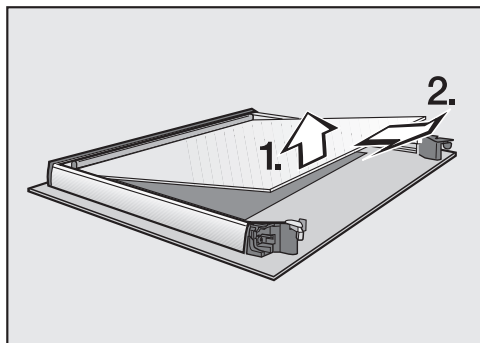
- Drej de to holdere til dørglassene udad med en stjerneskruetrækker.

Afmonter dørens indvendige glas:



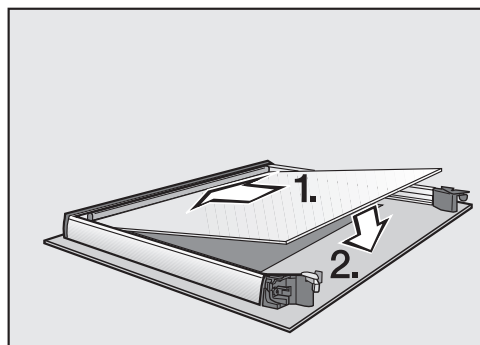
- Løft det indvendige glas **forsigtigt** opad, og træk det ud af afdækningslisten.

## Rengøring og vedligeholdelse

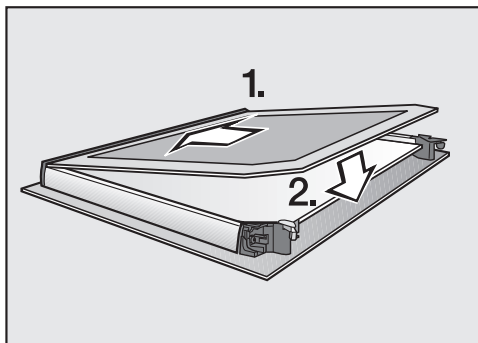


- Løft det midterste glas **let** opad, og træk det ud.
- Rengør dørglassene og de øvrige dele med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampekuld eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.
- Tør delene af med en blød klud.

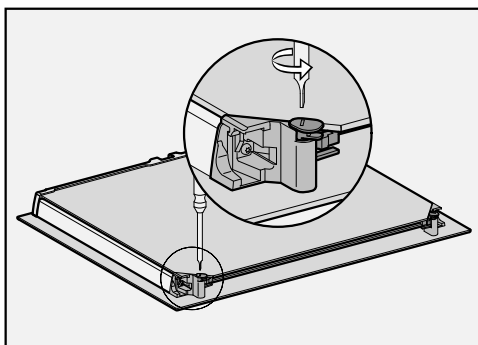
Saml derefter døren omhyggeligt igen:



- Sæt det midterste glas i, så materialetallet kan læses (dvs. ikke spejlvendt).



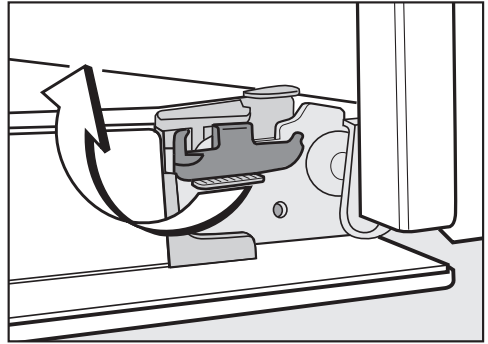
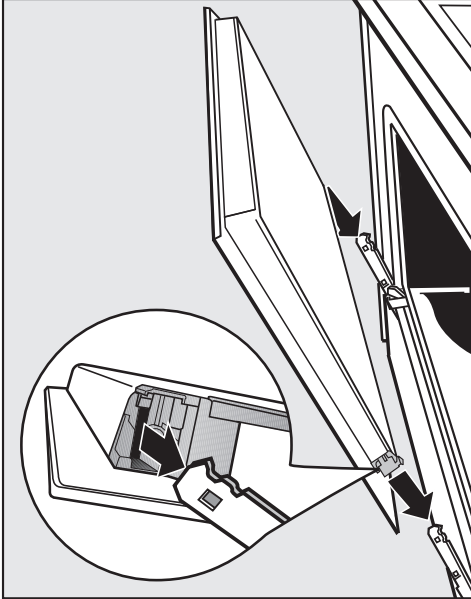
- Skub det indvendige glas ind i af-dækningslisten med siden med mat tryk nedad, og læg dørglasset mellem holderne.



- Drej de to holdere til dørglassene indad med en stjerneskruetrækker.

Døren er nu samlet igen.

### Døren sættes i



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

Hvis spærrebøjlerne ikke er låst, kan døren løsne sig fra holderne og blive beskadiget. Sørg for at låse spærrebøjlerne igen.

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

# Rengøring og vedligeholdelse

## Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres

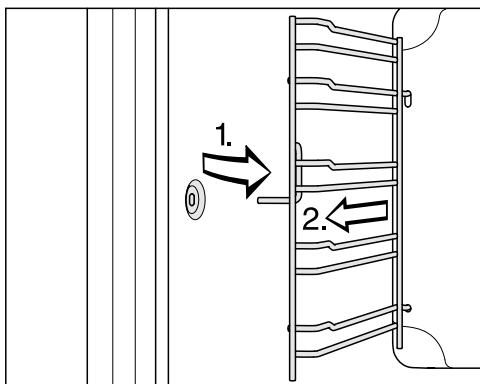
Ribberne kan afmonteres sammen med FlexiClip-udtrækkene (hvis de forefindes).

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

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

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

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



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

**Montering** foretages i omvendt rækkefølge.

- Monter delene omhyggeligt.

## Bagvæggen afmonteres

Bagvæggen kan afmonteres ved rengøring.

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

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

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

⚠ Fare for at komme til skade på den roterende ventilatorvinge.

Man kan komme til skade på varmeblæserens ventilatorvinge.

Tag aldrig dampovnen med ovnfunktion i brug uden bagvæg.

- Afbryd strømmen til dampovnen med ovnfunktion. Træk stikket ud, eller slå sikringen i installationen fra.
- Tag ribberne ud.
- Løsn de fire skruer i hjørnerne på bagvæggen, og tag bagvæggen ud.
- Rengør bagvæggen (se afsnittet Rengøring af den katalytisk emaljerede bagvæg).

**Montering** foretages i omvendt rækkefølge.

- Monter bagvæggen omhyggeligt.

Åbningerne skal være anbragt som vist i afsnittet Oversigt.




- Monter ribberne.
- Tilslut strømmen til dampovnen med ovnfunktion igen.




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

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

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


Fejl	Årsag og udbedring
<b>Displayet er mørkt.</b>	<p>Indstillingen Klokkeslæt   Visning   Frakoblet er valgt. Derved er displayet mørkt, når dampovnen med ovnfunktion er slukket.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Så snart dampovnen med ovnfunktion tændes, vises hovedmenuen. Vælg indstillingen Klokkeslæt   Visning   Tilkoblet, hvis klokkeslættet skal vises konstant.</li> </ul> <p>Der er ingen strømtilførsel til dampovnen med ovnfunktion.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontroller, om stikket på dampovnen med ovnfunktion er sat i stikkontakten.</li> <li>■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en elfagmand eller Miele Service.</li> </ul>
<b>Der høres ingen signallyd.</b>	<p>Signallydene er frakoblet eller indstillet for lavt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aktiver signallydene, eller øg lydstyrken med indstillingen Lydstyrke   Signallyde.</li> </ul>
<b>Ovnrummet bliver ikke varmt.</b>	<p>Udstillingsprogrammet er aktiveret. Der kan vælges menupunkter og sensortaster i displayet, men ovnrumsopvarmningen fungerer ikke.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktiver udstillingsprogrammet med indstillingen Forhandler   Demoprogram   Frakoblet.</li> </ul>
<b>Lås  vises i displayet, når ovnen tændes.</b>	<p>Låsen  er tilkoblet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekræft med OK.</li> </ul> <p>Tryk på "OK" i 6 sek. vises.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktiver låsen i en tilberedningsproces ved at trykke på sensortasten OK i min. 6 sek.</li> <li>■ Vælg indstillingen Sikkerhed   Lås    Frakoblet, hvis låsen skal deaktiveres permanent.</li> </ul>

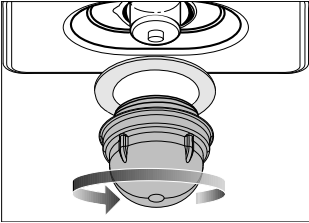
## Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
<b>Sensortasterne reagerer ikke.</b>	<p>Indstillingen Display   QuickTouch   Frakoblet er valgt. Herved reagerer sensortasterne ikke, når dampovnen med ovnfunktion er slukket.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sensortasterne reagerer, så snart dampovnen med ovnfunktion tændes. Hvis sensortasterne altid skal reagere, når dampovnen med ovnfunktion er slukket, skal indstillingen QuickTouch   Tilkoblet vælges.</li> </ul> <p>Der er ikke sluttet strøm til dampovnen med ovnfunktion.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontroller, om stikket på dampovnen med ovnfunktion er sat i stikkontakten.</li> <li>■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en elfagmand eller Miele Service.</li> </ul> <p>Der er et problem i styringen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tryk på tænd/sluk-tasten , til displayet slukker, og dampovnen med ovnfunktion startes igen.</li> </ul>
<b>Strømafbrydelse vises i displayet.</b>	<p>Der har været en kortvarig strømafbrydelse. En igangværende tilberedningsproces blev afbrudt af denne årsag.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sluk dampovnen med ovnfunktion, og tænd den igen.</li> <li>■ Start tilberedningsprocessen igen.</li> </ul>
<b>12:00 vises i displayet.</b>	<p>Der har været strømafbrydelse i over 150 t.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Indstil klokkeslæt og dato igen.</li> </ul>
<b>Maks. driftstid nået vises i displayet.</b>	<p>Dampovnen med ovnfunktion har været i brug usædvanligt længe. Sikkerhedsafbrydelsen blev aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekræft med OK.</li> </ul> <p>Derefter er dampovnen med ovnfunktion igen klar til brug.</p>
<b>Fejl og en fejlkode, der ikke er anført her, vises i displayet.</b>	<p>Et problem, man ikke selv kan løse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt Miele Service.</li> </ul>

Fejl	Årsag og udbedring
<b>Funktionerne</b> Start kl. <b>og</b> Slut kl. <b>vises ikke.</b>	<p>Temperaturen i ovnrummet er for høj, fx efter afslutning af en tilberedningsproces.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Åbn døren, og lad ovnrummet afkøle.</li> </ul> <p>Disse funktioner kan generelt ikke vælges i vedligeholdelsesprogrammerne.</p>
Denne funktion er ikke mulig p.t. <b>vises i displayet efter valg af funktionen Afkalkning.</b>	<p>Fordampningssystemet er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt Miele Service.</li> </ul>
<b>Under en tilberedningsproces med tilførsel af fugtighed suges der ikke vand ind.</b>	<p>Demoprogrammet er aktiveret. Der kan vælges menupunkter og sensortaster i displayet, men pumpen til fordampningssystemet fungerer ikke.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktiver demoprogrammet med Indstillinger   Forhandler   Demoprogram   Frakoblet.</li> </ul> <p>Pumpen til fordampningssystemet er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt Miele Service.</li> </ul>
<b>Der høres støj efter en tilberedningsproces.</b>	<p>Efter tilberedningen kører køleblæseren et stykke tid endnu (se afsnittet Indstillinger - Køleblæserefterløb).</p>
<b>Dampovnen med ovnfunktion skifter efter en flytning ikke længere til tilberedningsfasen efter opvarmningsfasen.</b>	<p>Vandets kogetemperatur har ændret sig, da det nye opstillingssted afviger min. 300 m i højdebeliggenhed fra det gamle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tilpas kogetemperaturen til det nye opstillingssteds højdebeliggenhed (se afsnittet Indstillinger, afsnit Højdebeliggenhed).</li> </ul>
<b>Under brug trænger der usædvanligt meget damp ud, eller fra andre steder end sædvanligt.</b>	<p>Døren er ikke lukket rigtigt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Luk døren.</li> </ul> <p>Tætningslisten i døren er beskadiget, fx i form af revner, eller tætningslisten er ikke monteret korrekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt Miele Service.</li> </ul> <p>Det indvendige glas i døren er så snavset, at tætningslisten ikke slutter til.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rengør dørglasset (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, Døren skilles ad).</li> </ul>

## Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
<b>Dampovnen med ovnfunktion er slukket af sig selv.</b>	<p>Af energisparehensyn slukker dampovnen med ovnfunktion automatisk, hvis der, efter at den er blevet tændt, eller efter afslutning af en tilberedningsproces ikke foretages yderligere betjening inden for et bestemt tidsrum.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tænd dampovnen med ovnfunktion igen.</li> </ul>
<b>Kagen/bagværket er ikke bagt efter den tid, der er angivet i tilberedningsskemaet.</b>	<p>Den valgte temperatur svarer ikke til temperaturen i opskriften.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vælg den temperatur, der er angivet i opskriften.</li> </ul>
	<p>Ingrediensmængderne svarer ikke til opskriften.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontroller, om der er foretaget ændringer i forhold til opskriften. Hvis der er tilsat mere væde eller æg, kræves der længere tilberedningstid, fordi dejen er fugtigere.</li> </ul>
<b>Kagen/bagværket er brunet uensartet.</b>	<p>Der er valgt forkert temperatur eller ribbe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Der vil altid forekomme en vis forskel i bruningen. Kontroller ved meget store bruningsforskelle, om der er valgt rigtig temperatur og ribbe.</li> </ul>
	<p>Bageformens materiale og farve er ikke egnet til opvarmningsformen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ I opvarmningsformen Over-undervarme  er lyse eller blanke bageforme ikke velegnede. Anvend matte, mørke bageforme.</li> </ul>
<b>Der er rustfarvede pletter på den katalytiske emalje.</b>	<p>Rester fra krydderier, sukker eller lign. fjernes ikke ved den katalytiske rengøringsproces.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Afmonter delene med katalytisk emalje, og fjern snavset med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en blød børste (se afsnittet Rengøring af den katalytisk emaljerede bagvæg).</li> </ul>
<b>FlexiClip-udtrækkene er svære at skubbe ind eller trække ud.</b>	<p>Der er ikke tilstrækkeligt fedt i kuglelejerne i FlexiClip-udtrækkene.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Smør kuglelejerne med Miele specialfedt. Kun Miele specialfedt er afstemt efter de høje temperaturer i ovnrummet. Andre fedttyper kan blive harske ved opvarmning og klæbe FlexiClip-udtrækkene sammen. Miele specialfedt kan købes hos Miele forhandleren eller ved telefonisk henvendelse til vores kundecenter.</li> </ul>

Fejl	Årsag og udbedring
<p><b>Ovnlyset slukker efter kort tid.</b></p>	<p>Indstillingen Lys   "Tilkoblet" i 15 sek. er valgt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vælg indstillingen Lys   Tilkoblet, hvis ovnrumslyset skal være tændt under hele tilberedningsprocessen.</li> </ul>
<p><b>Ovnlyset tænder ikke.</b></p> 	<p>Halogenpæren er defekt.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p><b>⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.</b></p> <p>Dampovnen med ovnfunktion bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.</p> <p>Lad varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret afkøle, inden det rengøres manuelt.</p> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Dampovnen med ovnfunktion kan blive beskadiget, hvis vanddamp trænger gennem lampeafdækningen.</p> <p>Tag aldrig dampovnen med ovnfunktion i brug uden lampeafdækning.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Afbryd strømmen til dampovnen med ovnfunktion. Træk stikket ud, eller slå sikringen i installationen fra.</li> <li>■ Skru lampeafdækningen af, og træk den og tætningsringen ud af lampehuset nedad.</li> <li>■ Udskift halogenpæren (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9).</li> <li>■ Sæt lampeafdækningen med tætningsringen på plads i lampehuset. Tætningsringens bølgede side skal pege nedad.</li> <li>■ Skru lampeafdækningen fast igen med hånden.</li> <li>■ Tilslut strøm til dampovnen med ovnfunktion igen.</li> </ul>

## Service / Garanti

---

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

### Kontakt i tilfælde af fejl

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

Bestil service via Mieles hjemmeside [www.miele.dk/service](http://www.miele.dk/service).

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.

Disse oplysninger findes på typeskiltet, som kan ses på frontrammen, når døren er åben.

### Miele Service

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

### Reparationservice

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

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

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

### Servicebestilling

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

### Miele's garanti

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

### Miele's garanti omfatter:

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

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

### Miele's garanti indebærer:

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

## Service / Garanti

---

### Miele's garanti omfatter ikke:

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

### Uberettiget tilkaldelse af Miele Service:

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

### Transportskader:

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

### Lov om køb:

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

### Indberetning:

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

Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371

DK - 2600 Glostrup.

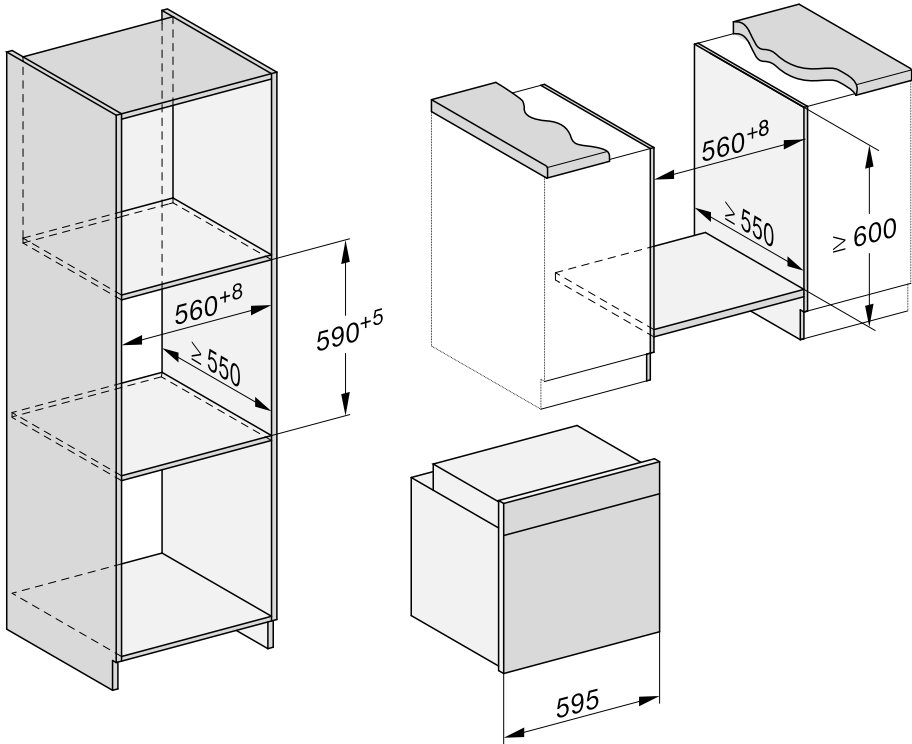


## Indbygningsmål

Målene er angivet i mm.

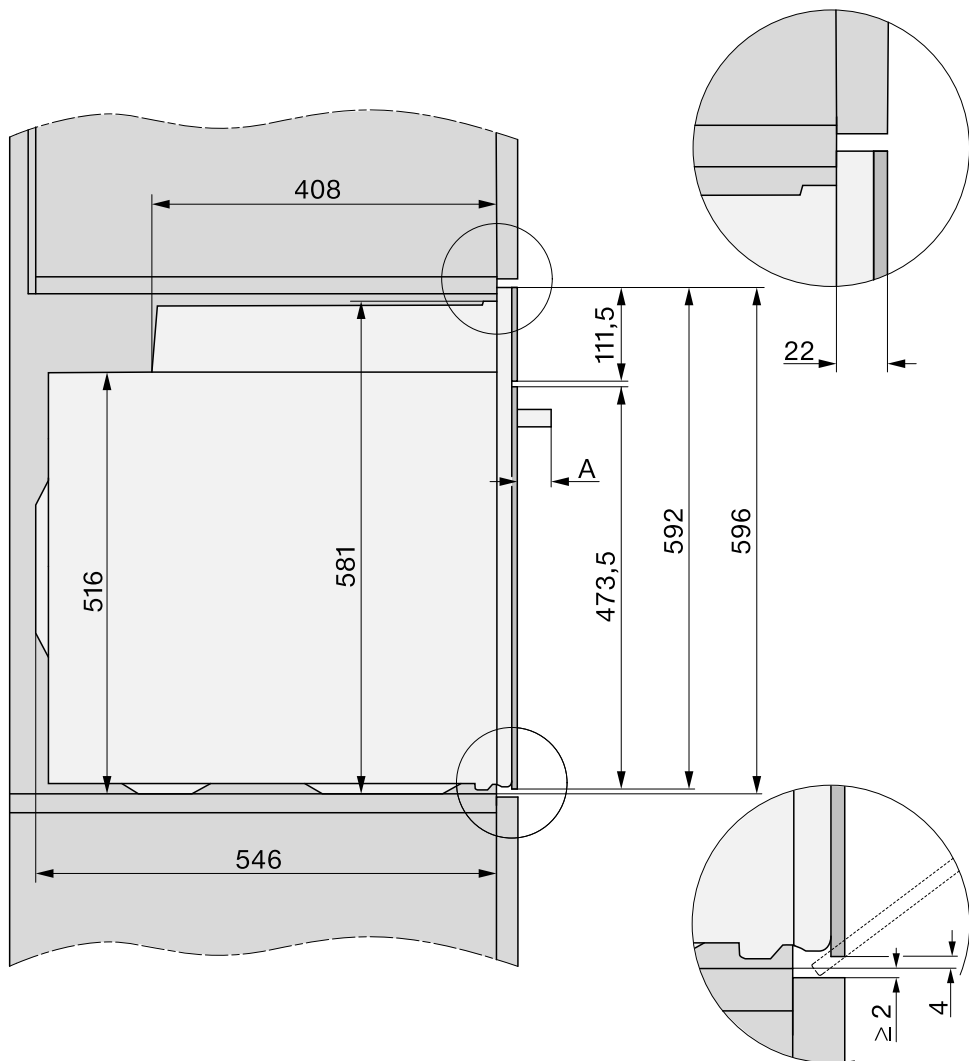
### Indbygning i et høj- eller underskab

Hvis dampovnen med ovnfunktion skal monteres under en kogeplade, skal anvisningerne for indbygning af kogepladen samt kogepladens indbygningshøjde overholdes.



# Installation

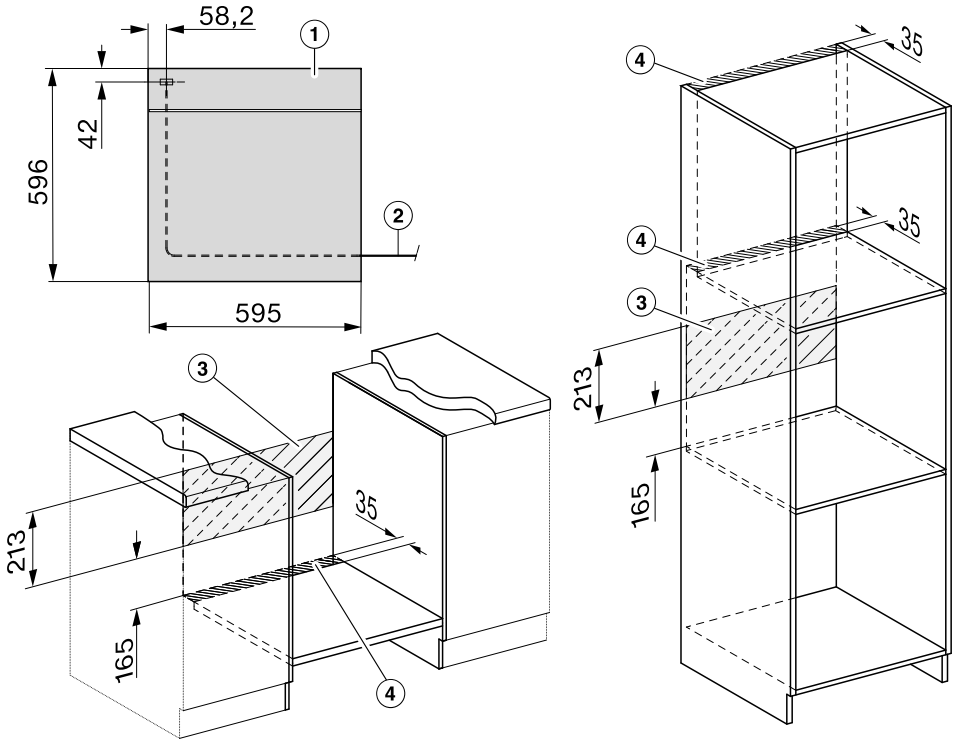
## Set fra siden



**A** DGC 715x: 43 mm

DGC 725x: 47 mm

## Tilslutninger og ventilation



- ① Set forfra
- ② Nettilslutningsledning, længde = 1.500 mm
- ③ Ingen tilslutning i dette område
- ④ Ventilationsåbning min. 150 cm<sup>2</sup>

# Installation

## Montering af dampovnen med ovnfunktion

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

For at dampovnen med ovnfunktion kan fungere korrekt, skal der være tilstrækkelig tilførsel af køleluft. Køleluften må ikke opvarmes for meget af andre varmekilder (fx ovne med fast brændsel).

Vær opmærksom på følgende ved indbygningen:

Hylden, som dampovnen med ovnfunktion anbringes på, må ikke støde helt op til væggen.

Der må ikke monteres varmebeskyttelseslister på indbygningsskabets sidevægge.

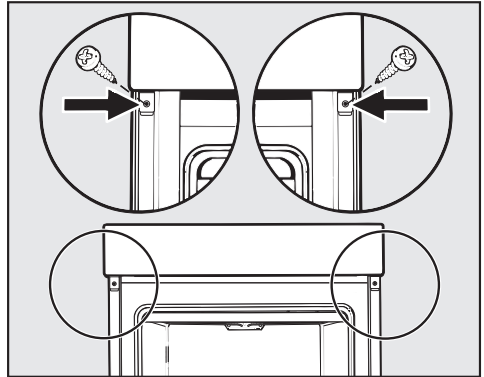
- Slut strøm til dampovnen med ovnfunktion.

Døren kan blive beskadiget, hvis dampovnen med ovnfunktion løftes i dørgrebet.

Brug gribehullerne i kabinettets sider, når ovnen skal løftes.


Det anbefales at tage døren af (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Døren tages af) og at tage tilbehøret ud inden monteringen. Dampovnen med ovnfunktion er da lettere at skubbe ind i indbygningsskabet, og man kommer ikke til at tage fat i dørgrebet, når den skal løftes.

- Skub dampovnen med ovnfunktion ind i indbygningsskabet, og juster den i vater.
- Åbn døren, hvis den ikke er taget af.



- Fastgør dampovnen med ovnfunktion til indbygningsskabets sidevægge med de medfølgende skruer.
- Monter også døren igen (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Døren sættes i).

## Eltilslutning

 Risiko for at komme til skade! Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren; eventuelle skader som følge heraf er ikke omfattet af Miele's garanti.

Eltilslutningen må kun foretages af uddannede fagfolk, der er bekendt med og overholder de danske bestemmelser og de af det lokale elforsyningsselskab fastsatte forskrifter. Ovnens leveres med et stik godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da ovnen derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udskiftning til dansk stik skal foretages af en uddannet fagmand. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordingsystem. En sådan kan købes ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget).

Tilslutning skal ske til 230 V / 50 Hz og kun til en reglementeret elinstallation.

**Tilslutning til en stikkontakt** (iht. VDE 0701) anbefales, da det letter afbrydelse fra elnettet i tilfælde af reparation.

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

Ved gruppeafbryder forstås kontakt med en kontaktåbning på mindst 3 mm, herunder LS-kontakter, sikringer og relæer (EN 60335).

De påkrævede **tilslutningsdata** er angivet på typeskiltet, som sidder på ovenrummets front. Oplysningerne skal stemme overens med strømforholdene på opstillingsstedet.

Ved henvendelse til Miele Service bedes følgende altid oplyst:

- Modelbetegnelse
- Serienummer
- Tilslutningsdata (netspænding/frekvens/maks. tilslutningsværdi).

Ved ændring af tilslutning eller udskiftning af elledningen skal der altid anvendes ledningstype H 05 VV-F med egnet diameter.
































### **Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.**

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

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

# Tilberedningsskemaer

## Grøntsager











Grøntsager		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min.]
Blomkål   helt		100	3	20–40
Blomkål   buketter		100	3	10
Bønner, grønne		100	3	15
Broccoli   buketter		100	3	6
Ærter		100	3	4–6
Fennikel   halveret		100	3	20–28
Fennikel   snittet i strimler		100	3	6–8
Kålrabi   skåret i stave		100	3	8–10
Græskar   i tern		100	3	4–6
Gulerødder   Hele		100	3	7–18
Gulerødder   Halveret		100	3	7–9
Gulerødder   I små stykker		100	3	6–10
Pillekartofler, faste		100	3	28–44
Porrer   skåret i ringe		100	3	6–10
Romanesco   helt		100	3	10–22
Romanesco   i buketter		100	3	7–10
Rosenkål		100	3	12–18
Hvide kartofler   uden skræl, hele		100	3	23–40
Hvide kartofler   uden skræl, halveret		100	3	20–30
Hvide kartofler   uden skræl, i kvarter		100	3	16–25
Selleri   skåret i stave		100	3	6–10
Asparges, grønne		100	3	5–14
Asparges, hvide, tommetykke		100	3	13–19
Spinat		100	3	3–4
Savojkål   snittet		100	3	12–18
Squash   skåret i skiver		100	3	3–4
Sukkerærter		100	3	8–10

 Opvarmningsform,  Temperatur, <sup>5</sup> Ribbe,  Tilberedningstid,  Dampprogram









1 Anvend et fad med huller, og skub bradepanden ind på ribbe 1 for at opfange væske.

# Tilberedningskemaer

## Fisk

Fisk (fersk eller optøet)		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min.]
Aborrefilet		100	3	8–10
Forel		100	3	10–13
Laksefilet, 3 cm højde		100	3	6–10
Lakseørred		100	3	17–20
Rødspætte		100	3	8–14
Rødspættefilet		100	3	3–5







## Kød

Kød		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min.]
Kyllingebrystfilet		100	3	8–10
Kalkunrullesteg		100	3	12–15
Kalkunschnitzel		100	3	4–6
Hamburgerryg i skiver		100	3	6–10










 Opvarmningsform,  Temperatur, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ribbe,  Tilberedningstid,  Dampprogram








<sup>1</sup> Anvend et fad med huller, og skub bradepanden ind på ribbe 1 for at opfange væske.

## Pasta

Pasta		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>2</sub>	 [min.]
Kartoffel-/semmelknödel, frisk		100	3	15
Kartoffel-/semmelknödel, i kogepose		100	3	20

## Ris



















Ris			 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>2</sub>	 [min.]
Basmatiris	1 : 1,5		100	3	15
Parboiled ris	1 : 1,5		100	3	23–25
Grødris	1 : 2,5		100	3	30–35
Fuldkornsrís	1 : 1,5		100	3	25–30




 :  Forhold ris og væske,  Opvarmningsform,  Temperatur, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ribbe,  Tilberedningstid,  Dampprogram

<sup>2</sup> Anvend et fad uden huller.

# Tilberedningsskemaer

## Røredej

Kager/bagværk (tilbehør)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	📏 <sup>5</sup> Ribbe		🕒 [min.]
				+HFC:	-HFC:	
Muffins (1 plade)		150–160	–	1	2	25–35
Muffins (2 plader)		150–160	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Små kager* (1 plade)		150	–	1	2	28–38
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	22–32
Små kager* (2 plader)		150 <sup>2</sup>	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
Sandkage (rist, aflang bageform, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
Marmor-, nøddekage (rist, aflang bageform, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	–	1	2	60–70
Marmor-, nøddekage (rist, randform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	50–60
		150–160	–	1	2	60–70
Frugtkage (1 plade)		150–160	✓	1	2	35–45
		160–170	✓	1	2	45–55
Frugtkage (rist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	2	45–55
Tærtebund (rist, tærteform, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25
























 Opvarmningsform, 🌡️ Temperatur, 🔥↑ Booster, 📏<sup>5</sup> Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid,  Varmluft Plus,  Over-undervarme, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet










\* Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60350-1.

- 1 Anvend en mat, mørk bageform, og stil den på midten af risten.
- 2 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- 3 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de forefindes).
- 4 Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.



## Æltet dej

Kager/bagværk (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Ribbe <sup>5</sup> 		Tilberedningstid [min.]
				+HFC:	-HFC:	
Kagefigurer (1 plade)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Kagefigurer (2 plader)		140–150	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Småkager* (1 plade)		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	25–30
Småkager* (2 plader)		140	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Tærtebund (rist, tærteform, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	20–30
Ostekage (cheesecake) (rist, springform, 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	75–85
		160–170	–	1	2	60–70
Apple pie* (rist, springform, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Æbletærte, med dejlæg (rist, springform, 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Frugtkage med fyld (rist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Frugtkage med marengs (1 plade)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Mad-/frugttærte (1 plade)		210–220 <sup>2</sup>	✓	–	1	40–50
		190–200	–	–	1	30–40




















 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, <sup>5</sup> Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft Plus,  ECO-varmluft,  Over-undervarme,  Intensiv bagning, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet










\* Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60350-1.

- Anvend en mat, mørk bageform, og stil den på midten af risten.
- Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de forefindes).
- Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.

# Tilberedningskemaer






## Gærdej




Kager/bagværk (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Ribbe <sup>5</sup>		Tilberedningstid [min.]
				+HFC:	-HFC:	
Gugelhupf (rist, randform, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Julekage (christstollen) (1 plade)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Smuldrekage med/uden frugt (1 plade)		160–170	–	2	3	40–50
		170–180	–	2	3	50–60
Frugtkage (1 plade)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Æblefisk/rosinsnegle (1 plade)		160–170	✓	1	2	25–35
Æblefisk/rosinsnegle (2 plader)		160–170	✓	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Hvedebrød, ikke i form (1 plade)		190–200	✓	1	2	30–40 <sup>6</sup>
		190–200	–	1	2	30–40
Hvedebrød (rist, aflang bageform, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	✓	1	2	30–40 <sup>7</sup>
		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	30–40
Fuldkornsbrød (rist, aflang bageform, 30 cm) <sup>1</sup>		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	55–65 <sup>7</sup>
		200–210 <sup>2</sup>	✓	1	2	45–55
Hævning af gærdej (rist)		30–35	–	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, <sup>5</sup> Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmeluft Plus,  Over-undervarme,  Klimaprogram,  Tilkoblet, – Frakoblet

- Anvend en mat, mørk bageform, og stil den på midten af risten.
- Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de forefindes).
- Læg risten på bunden af ovnen, og stil skålen herpå. Afhængig af skålens størrelse kan ribberne også tages ud.
- Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.
- Udløs 1 dampskud i starten af tilberedningsprocessen.
- Udløs 2 dampskud i starten af tilberedningsprocessen.







## Kvark-oliedej




Kager/bagværk (tilbehør)		☺ [°C]	☺↑ Booster	☺ <sup>5</sup> <sub>1</sub>		⌚ [min.]
				+HFC	-HFC	
Frugtkage (1 plade)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Æblefisk/rosinsnegle (1 plade)		160–170	–	2	3	25–35
Æblefisk/rosinsnegle (2 plader)		150–160	✓	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

 Opvarmningsform, ☺ Temperatur, ☺↑ Booster, ☺<sup>5</sup><sub>1</sub> Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C), ⌚ Tilberedningstid,  Varmluft Plus,  Over-undervarme, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

- 1 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de forefindes).
- 2 Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.

## Sukkerbrødsdej










Kager/bagværk (tilbehør)		☺ [°C]	☺↑ Booster	☺ <sup>5</sup> <sub>1</sub>		⌚ [min.]
				+HFC	-HFC	
Sukkerbrødsbund (2 æg) (rist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25
Sukkerbrødsbund (4–6 æg) (rist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	1	2	30–40
Sukkerbrødsbund med vand* (rist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>2</sup>	–	1	2	25–45
Rouladebund (1 plade)		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	15–20





 Opvarmningsform, ☺ Temperatur, ☺↑ Booster, ☺<sup>5</sup><sub>1</sub> Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C), ⌚ Tilberedningstid,  Varmluft Plus,  Over-undervarme, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

- \* Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60350-1.  
Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C (hvis de forefindes).
- 1 Anvend en mat, mørk bageform, og stil den på midten af risten.
  - 2 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

# Tilberedningsskemaer

















## Opbagt dej, butterdej, bagværk med æggehvite









Kager/bagværk (tilbehør)		🌡️ [°C]	🌡️↑	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min.]
				+HFC:	-HFC:	
Vandbakkelse (1 plade)		160–170	–	1	2	35–45 <sup>2</sup>
Butterdejspakker (1 plade)		180–190	–	1	2	20–30
Butterdejspakker (2 plader)		180–190	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>3</sup>
Makroner (1 plade)		120–130	–	1	2	25–50
Makroner (2 plader)		120–130	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>3</sup>
Marengs (1 plade, 6 stk. a Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Marengs (2 plader, a 6 stk. a Ø 6 cm)		80–100	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

 Opvarmningsform, 🌡️ Temperatur, 🌡️↑ Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid,  Klimaprogram,  Varmluft Plus, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

- 1 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de forefindes).
- 2 Udløs 1 dampskud 8 min. efter starten af tilberedningsprocessen.
- 3 Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.

## Pikante retter

Ret (tilbehør)		🌡️ [°C]	🔥↑	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min.]
				+HFC:	-HFC:	
Mad-/frugttærte (1 plade)		220–230 <sup>1</sup>	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Løgtærte (1 plade)		180–190 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, gærdej (1 plade)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	–	1	2	20–30
Pizza, quark-oliedeje (1 plade)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	2	25–35
Dybfrostpizza, forbagt (rist)		200–210	–	1	2	20–25
Toast* (rist)		250	–	–	3	5–8
Gratinerede retter (fx toast) (rist på bradepande)		250 <sup>2</sup>	–	2	3	3–6
Grillede grøntsager (rist på bradepande)		250 <sup>2</sup>	–	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	–	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 bradepande)		180–190	–	2	2	40–60



















 Opvarmningsform, 🌡️ Temperatur, 🔥↑ Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid,  Over-undersvarme,  Intensiv bagning,  Varmluft Plus,  ECO-varmluft,  Traditionel grill,  Grill med ventilation, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet











\* Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60350-1.

- 1 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- 2 Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.
- 3 Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

# Tilberedningsskemaer

## Oksekød

Ret (tilbehør)		 Temperatur [°C]	 Booster	 Ribbe <sup>5</sup>	 Tilberedningstid [min.]	 Ker- netemperatur <sup>10</sup> [°C]
Oksegrydesteg, ca. 1 kg (Gourmet- fad med låg)		150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Oksemørbrad, ca. 1 kg (bradepande)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Oksemørbrad "rød", ca. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Oksemørbrad "medium", ca. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Oksemørbrad "gennemstegt", ca. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (bradepande)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Roastbeef "rød", ca. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Roastbeef "medium", ca. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Roastbeef "gennemstegt", ca. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Burger, frikadeller* (rist på 4. ribbe og bradepande på 1. ribbe)		250 <sup>5</sup>	–	4	1: 11–17 2: 7–10 <sup>9</sup>	–
















 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  Ribbe<sup>5</sup>,  Tilberedningstid,  Ker-  
netemperatur,  Bruningsautomatik,  Over-undervarme,  ECO-varmluft,  Traditi-  
onel grill, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet









\* Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60350-1.

- Anvend risten og bradepanden.
- Steg først kødet på kogepladen.
- Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- Forvarm ovnen i 15 minutter ved 120 °C. Sænk temperaturen, når retten sættes i ovnen.
- Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.
- Monter FlexiClip-udtrækkene HFC (hvis de forefindes).
- Tilbered først med låg. Fjern låget efter 90 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.
- Tilbered først med låg. Fjern låget efter 100 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.
- Vend maden, når den er tilstrækkeligt brunet (1. grilltid side 1, 2. grilltid side 2).

<sup>10</sup> Ved anvendelse af separat stegetermometer kan der holdes øje med kerntemperaturens stigning.

## Kalv



















Ret (tilbehør)		 Temperatur [°C]	 Booster	 Ribbe <sup>5</sup>	 Tilberedningstid [min.]	 Ker- netemperatur [°C] <sup>7</sup>
Kalvegrydesteg, ca. 1,5 kg (Gourmet- fad med låg)		160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
		170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
Kalvemørbrad, ca. 1 kg (bradepande)		160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Kalvemørbrad "rosa", ca. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
Kalvemørbrad "medium", ca. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
Kalvemørbrad "gennemstegt", ca. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Kalveryg, "rosa", ca. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Kalveryg, "medium", ca. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Kalveryg, "gennemstegt", ca. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66












 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  Ribbe<sup>5</sup>,  Tilberedningstid,  Ker-  
netemperatur,  Bruningsautomatik,  Over-undervarme, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

- Anvend risten og bradepanden.
- Steg først kødet på kogepladen.
- Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- Forvarm ovnen i 15 minutter ved 120 °C. Sænk temperaturen, når retten sættes i ovnen.
- Monter FlexiClip-udtrækkene HFC (hvis de forefindes).
- Tilbered først med låg. Fjern låget efter 90 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.
- Ved anvendelse af separat stegetermometer kan der holdes øje med kernetemperaturens stigning.

# Tilberedningsskemaer

## Svinekød













Ret (tilbehør)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min.]	 <sup>11</sup> [°C]
Skinkesteg/Nakkesteg, ca. 1 kg (Gourmet-fad med låg)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	140–150 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Flæskesteg med svær, ca. 2 kg (Gourmet-fad)		180–190	✓	2 <sup>5</sup>	140–160 <sup>7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>8</sup>	80–90
Svinemørbrad, ca. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Skinkesteg, ca. 1,5 kg (Gourmet-fad med låg)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>9</sup>	80–90
Hamburgerryg, ca. 1 kg (Bradepande)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	55–65 <sup>7</sup>	63–68
Hamburgerryg, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Farsbrød, ca. 1 kg (bradepande)		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>8</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>8</sup>	80–85
Bacon <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Grillpølse <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>10</sup>	–





 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ribbe,  Tilberedningstid, <sup>11</sup> Kernetemperatur,  Bruningsautomatik,  Over-undervarme,  Klimaprogram,  ECO-varmluft,  Traditionel grill, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

- Anvend risten og bradepanden.
- Steg først kødet på kogepladen.
- Forvarm ovnen i 15 minutter ved 120 °C. Sænk temperaturen, når retten sættes i ovnen.
- Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.
- Monter FlexiClip-udtrækkene HFC (hvis de forefindes).
- Tilbered først med låg. Fjern låget efter 60 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.
- Udløs i løbet af tilberedningstiden 3 manuelle dampskud efter opvarmningsfasen.
- Tilsæt ca. 1 l væske, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
- Tilbered først med låg. Fjern låget efter 100 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.
- Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
- Ved anvendelse af separat stegetermometer kan der holdes øje med kernetemperaturens stigning.



## Lammekød, vildt















Ret (tilbehør)		 Temperatur [°C]	 Booster	 Ribbe <sup>5</sup>	 Tilberedningstid [min.]	 Ker- netemperatur <sup>6</sup> [°C]
Lammekølle med ben, ca. 1,5 kg (Gourmet-fad med låg)		180–190	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Lammeryg uden ben (bradepande)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	✓	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Lammeryg uden ben (rist og bradepande)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Hjorteryg uden ben (bradepande)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Rådyr ryg uden ben (bradepande)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
Vildsvinekølle uden ben, ca. 1 kg (Gourmet-fad med låg)	 <sup>1</sup>	170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90












 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  Ribbe<sup>5</sup>,  Tilberedningstid,  Ker-  
netemperatur,  Over-undervarme, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

- 1 Steg først kødet på kogepladen.
- 2 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- 3 Forvarm ovnen i 15 minutter ved 120 °C. Sænk temperaturen, når retten sættes i ovnen.
- 4 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC (hvis de forefindes).
- 5 Tilbered først med låg. Fjern låget efter 50 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.
- 6 Ved anvendelse af separat stegetermometer kan der holdes øje med kernetemperaturens stigning.

# Tilberedningsskemaer

## Fjerkræ, fisk




Ret (tilbehør)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min.]	 <sup>7</sup> [°C]
Fjerkræ, 0,8-1,5 kg (bradepande)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	55–65	85–90
Kylling, ca. 1,2 kg (rist på bradepande)		180–190 <sup>1</sup>	–	2 <sup>2</sup>	70–80 <sup>3</sup>	85–90
Fjerkræ, ca. 2 kg (Gourmet-fad)		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	100–115 <sup>3,4</sup>	85–90
Fjerkræ, ca. 4 kg (Gourmet-fad)		160–170	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Fisk, 200–300 g (fx foreller) (bradepande)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	25–35 <sup>6</sup>	75–80
Fisk, 1–1,5 kg (fx lakseforeller) (bradepande)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	35–45 <sup>6</sup>	75–80
Fiskefilet i folie, 200–300 g (bradepande)		200–210	–	2 <sup>2</sup>	25–30	75–80

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, <sup>5</sup> Ribbe,  Tilberedningstid, <sup>7</sup> Kernetemperatur,  Bruningsautomatik,  Grill med ventilation,  Over-undervarme,  Klimaprogram,  ECO-varmluft, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

- 1 Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.
- 2 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC (hvis de forefindes).
- 3 Vend så vidt muligt grillvaren, når halvdelen af grilltiden er gået.
- 4 Hæld ca. 0,25 l væske ved i starten af tilberedningsprocessen.
- 5 Hæld ca. 0,5 l væske ved efter 30 min.
- 6 Udløs 1 manuelt dampskud 5 min. efter starten af tilberedningsprocessen.
- 7 Ved anvendelse af separat stegetermometer kan der holdes øje med kernetemperaturens stigning.

## Oplysninger til testinstitutter

### Testretter iht. EN 60350-1 (opvarmningsform Dampprogram )


Testretter	Fade	Mængde [g]	 <sup>1</sup>	 <sup>2</sup> [°C]	 [min.]
Damptilførsel					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 12	maks.	2	100	6
Dampfordeling					
Broccoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Kapacitet					
Ærter (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 <sup>3</sup>
	1x DGGL 12	1600	2		

<sup>5</sup> Ribbe,  Temperatur,  Tilberedningstid

- 1 Afmonter FlexiClip-udtrækkene (hvis de findes).
- 2 Skub testretten ind i det kolde ovnrum (inden opvarmningsfasen starter), og skub bradepanden ind på 1. ribbe.
- 3 Testen er afsluttet, når temperaturen på det koldeste sted er 85 °C.


# Oplysninger til testinstitutter

## Testretter Tilberedning af menu (opvarmningsform Dampprogram )


Testretter	Fade	Mængde [g]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	⌚ [°C]	Højde [cm]	⌚ [min.] <sup>2</sup>
Kartofler kogefaste, kvarte	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Laksefilet, dybfrost, ikke optøet	1x DGGL 20	2 x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Broccolibuketter	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

 <sup>5</sup><sub>1</sub> Ribbe, ⌚ Temperatur, ⌚ Tilberedningstid

- 1 Afmonter FlexiClip-udtrækkene (hvis de findes).
- 2 Tilberedningstiden for den første testret svarer til tilberedningstiden for hele menuen. Hvis der skal indstilles en minuturstid, indstilles resttiden indtil indskubning af næste testret (se afsnittet "Minutur").


- Skub bradepanden ind på 1. ribbe.
- Skub første testret (kartofler) ind i det kolde ovnrum.
- Vælg opvarmningsformen Dampprogram , og indstil temperaturen.
- Indstil tilberedningstid for kartoflerne og hele menuen (37 min.).

Når den indstillede temperatur nås, lyder et signal, og tilberedningstiden vises i displayet.

















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










Ved en tilberedningsproces med damp kan der trænge meget varm damp ud, når døren åbnes. Man kan brænde sig på dampen.

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

- Så snart der vises en resttid på 22 min, skubbes den anden testret (laksefilet) ind i ovnrummet.
- Så snart der vises en resttid på 16 min, skubbes den tredje testret (broccolibuketter) ind i ovnrummet.
- Vælg efter tilberedningsprocessen sensortasten  for at afslutte tilberedningen.
- Tag maden ud af ovnen.

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

Testretter (tilbehør)		[°C]				 [min.]
				+HFC	-HFC	
Småkager (1 bageplade <sup>1</sup> )		150	-	1	2	28-38
		160 <sup>4</sup>	-	2	3	22-32
Småkager (2 bageplader <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	-	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25-35
Kagefigurer (1 bageplade <sup>1</sup> )		140	-	1	2	35-45
		160 <sup>4</sup>	-	2	3	25-30
Kagefigurer (2 bageplader <sup>1</sup> )		140	-	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40-50 <sup>8</sup>
Apple pie (rist <sup>1</sup> , springform <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	-	1	2	90-100
		180	-	1	1	85-95
Sukkerbrødsbund med vand (rist <sup>1</sup> , springform <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	-	1	2	25-35
		150-170 <sup>4</sup>	-	1	2	25-45
Toast (rist <sup>1</sup> )		250	-	-	3	5-8
Burger (rist <sup>1</sup> på 4. ribbe og bradepan- de <sup>1</sup> på 1. ribbe)		250 <sup>5</sup>	-	-	4	18-27 <sup>9</sup>

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft Plus,  Over-undervarme,  Traditionel grill,  Tilkoblet, - Frakoblet

- <sup>1</sup> Anvend udelukkende originalt Miele-tilbehør.
- <sup>2</sup> Anvend en mat, mørk springform.  
Stil springformen på midten af risten.
- <sup>3</sup> Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i skemaet, og kontroller maden efter den korteste tilberedningstid.
- <sup>4</sup> Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- <sup>5</sup> Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.
- <sup>6</sup> Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C (hvis de forefindes).
- <sup>7</sup> Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de forefindes). Monter kun 1 sæt FlexiClip-udtræk, hvis du har flere sæt.
- <sup>8</sup> Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.
- <sup>9</sup> Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.


# Oplysninger til testinstitutter

## Energieffektivitetsklasse iht. EN 60350-1

Energieffektivitetsklassen fastlægges iht. EN 60350-1.

Energieffektivitetsklasse: A+

Overhold følgende anvisninger ved gennemførelse af målingen:

- Målingen sker i opvarmningsformen ECO-varmluft .
- Vælg indstillingen Lys | "Tilkoblet" i 15 sek. (se afsnittet Indstillinger, - Lys).
- Under målingen må der kun være det tilbehør i ovnen, der er nødvendigt for målingen.  
Anvend ikke yderligere tilbehør såsom FlexiClip-udtræk eller dele med katalytisk overflade såsom sidevægge eller ovnloft.
- En vigtig forudsætning for fastlæggelse af energieffektivitetsklassen er, at døren er lukket helt tæt under målingen.  
Afhængig af de anvendte måleelementer kan dørlestens tætningsfunktion forringes i større eller mindre grad. Dette har negativ indvirkning på måleresultatet. Dette kan afhjælpes ved at trykke døren til. Det kan under ugunstige forhold også være nødvendigt at anvende egnede tekniske hjælpemidler. Denne fejl optræder ikke under normal brug.

## Datablad til husholdningsovne

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

<b>MIELE</b>	
<b>Modelidentifikation</b>	DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151
Energieffektivitetsindeks/ovnrum ( $EEI_{\text{ovnrum}}$ )	81,7
Energieffektivitetsklasse/ovnrum	
A+++ (bedste klasse) til D (dårligste klasse)	A+
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i traditionel tilstand	1,05 kWh
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i varmluftskonvektionstilstand	0,71 kWh
Antal ovnrum	1
Varmekilder for hvert ovnrum	electric
Volumen i ovnrummet	76 l
Husholdningsovnens masse	42,0 kg

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

Den komplette tekst til EU-konformitetserklæringen er tilgængelig her:

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

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

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

# Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet

---

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

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







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

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

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

DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151

da-DK

M.-Nr. 12 155 520 / 04