



Dampovn

[da] Betjenings- og installationsvej-
ledning

C17DR00.0

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed.....	2
2	Forhindring af materielle skader.....	4
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	4
4	Lær apparatet at kende.....	5
5	Tilbehør.....	7
6	Inden den første ibrugtagning.....	8
7	Generel betjening.....	9
8	Tidsfunktioner.....	11
9	Dampprogrammer.....	13
10	Børnesikring.....	15
11	Grundindstillinger.....	15
12	Rengøring og pleje.....	16
13	Afhjælpning af fejl.....	21
14	Bortskaffelse.....	23
15	Sådan lykkes det.....	24
16	Kundeservice.....	36
17	MONTAGEVEJLEDNING.....	37
17.1	Generelle anvisninger om montage.....	37

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til indbygning. Overhold den specielle monteringsvejledning. Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

1.4 Sikker brug

Overhold disse anvisninger ved anvendelsen af en damp-funktion.

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes ind i ovnen.

→ "Tilbehør", Side 7

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- Hold små børn under 8 år på sikker afstand.
- Rør aldrig ved ventilationsåbningerne.

Tilbehør eller service bliver meget varmt.

- Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

- Rør aldrig ved de varme dele.
- Hold børn på sikker afstand.

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes.
- Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- Hold børn på sikker afstand.

Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum.

- Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

Efter at apparatet er slukket, er vandet i fordampningsskålen stadig meget varmt.

- Tøm derfor ikke fordampningsskålen umiddelbart efter, at apparatet er slukket.
- Lad apparatet køle af inden rengøring.

Der kan løbe varm væske over, når tilbehøret tages ud.

- Vær derfor forsigtig, når tilbehøret tages ud, og brug altid ovnhandsker.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Dampe fra brændbare væsker kan antændes på de varme overflader i ovnrummet (forpuffning). Ovn døren kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen.
- Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med det afkalkningsmiddel, som vi anbefaler.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- Brug aldrig et beskadiget apparat.
- Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Kontakt kundeservice. → Side 36

Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

- For at undgå elektrisk stød skal det kontrolleres, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes.
- Træk også netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!

Der er placeret permanente magneter i betjeningsfeltet eller i betjeningslementerne. De kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

2 Forhindring af materielle skader

BEMÆRK!

Fade og beholdere med rustpletter kan medføre korrosion i ovnrummet. Selv ganske små rustpletter kan medføre korrosion.

- ▶ Anvend ikke fade eller beholdere, der har rustpletter.

Væskedryp tilsmudser ovnrummets bund.

- ▶ Ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller skal bagepladen, universalbradepanden eller tilberedningsbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder. På den måde bliver væskedryp opsamlet.

Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, bliver de beskadiget.

- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand. Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den rengøres i opvaskemaskinen.
- ▶ Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskinen.
- ▶ Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.

Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes.

- ▶ Sørg altid for at sætte tilbehøret helt ind til anslag. Apparatets dør kan blive beskadiget, hvis den bruges som sidde- eller aflægningsplads.
- ▶ Brug ikke apparatets dør til at stå eller sidde på eller som støtte.
- ▶ Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.

Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke længere rigtigt under brugen. De tilgrænsende skabsfronter kan blive beskadiget.

- ▶ Hold altid tætningen ren.
- ▶ Brug aldrig apparatet, hvis tætningen er beskadiget eller mangler.

Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan medføre korrosion.

- ▶ Lad altid ovnrummet tørre efter anvendelsen.
- ▶ Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
- ▶ Opbevar ikke madretter i ovnrummet.

Aluminiumsfolie kan medføre en varig misfarvning af ovndørens rude.

- ▶ Aluminiumsfolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovndøren.

Forkert pleje kan medføre korrosion i ovnrummet.

- ▶ Følg pleje- og rengøringsanvisningerne.
- ▶ Fjern snavs i ovnrummet, når apparatet er kølet af. Hvis apparatet bæres i dørens håndtag, kan det knække af. Ovndørens håndtag kan ikke bære apparatets vægt.

- ▶ Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med.

Akkumulering af varme beskadiger apparatet.

- ▶ Anbring aldrig tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden.
- ▶ Ovnbunden må aldrig tildækkes med nogen form for folie.
- ▶ Hold ovnbunden og fordampningsskålen fri.
- ▶ Stil fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller.

Varmt vand i vandbeholderen kan beskadige dampsystemet.

- ▶ Fyld udelukkende koldt vand i vandbeholderen.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i Anbefalede indstillinger → Side 24.

- Hvis apparatet ikke forvarmes, spares der op til 20 % energi.

Undlad så vidt muligt at åbne døren under driften.

- Temperaturen i ovnen bibeholdes, og apparatet behøver ikke at eftervarme.

Tilbered retter på flere højder samtidigt. Sæt retten med den længste tilberedningstid ind først.

- Når der tilberedes flere retter samtidigt, reduceres driftstiden.

Bemærk:

Apparatet bruger:

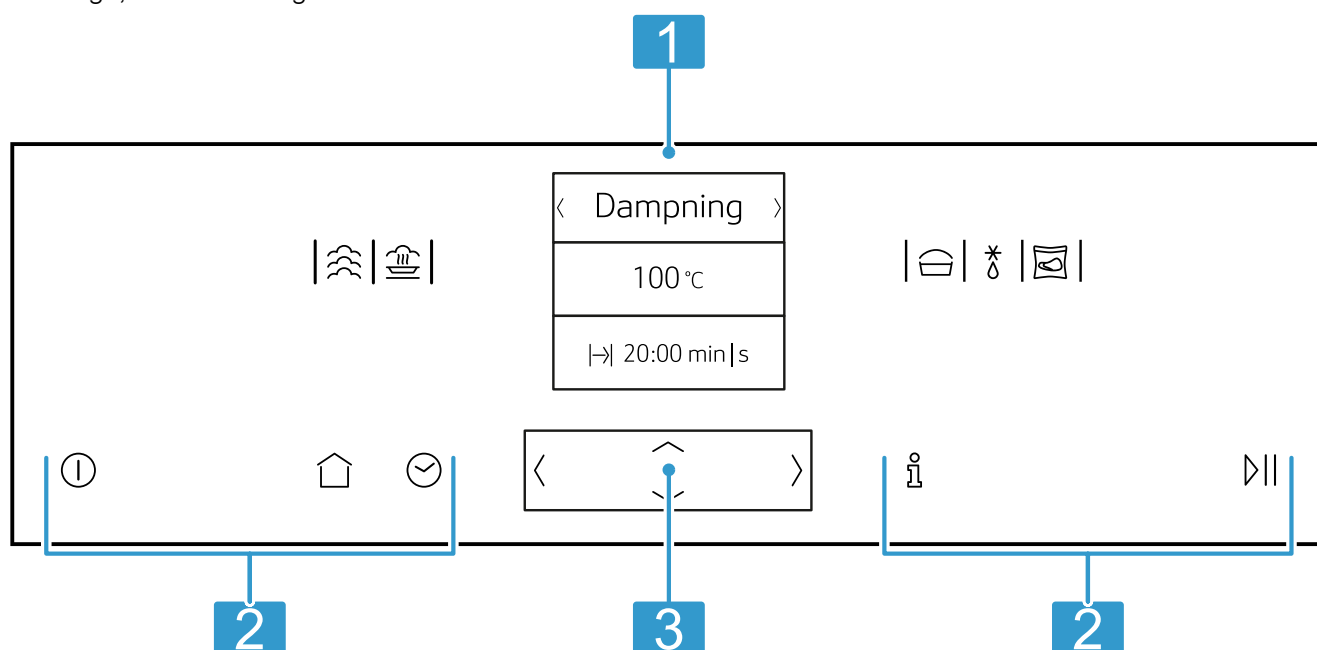
- Maks. 1 W ved drift med aktiveret display
- Maks. 0,5 W ved drift med deaktiveret display

4 Lær apparatet at kende

4.1 Betjeningslementer

Via betjeningsfeltet indstilles alle apparatets funktioner, og du informeres om driftstilstanden.

Bemærk: Afhængigt af apparattype kan enkeltheder på billedet afvige, f.eks. farve og form.



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Display |
| 2 | Touch-felter |
| 3 | ShiftControl-betjeningsselement |

Touch-felter

Touch-felter er berøringsfølsomme flader. Tryk på det pågældende felt for at vælge en funktion.

Sym-bol	Navn	Beskrivelse
ⓘ	Til/Fra	Tænde og slukke for apparatet.
🏠	Hovedmenu	Valg af driftstyper og indstillinger.
ℹ️	Information	Visning af flere oplysninger. Visning af aktuell temperatur.
🕒	Tidsfunktioner	Indstilling af Minutur, Indstilling af Varighed eller indstilling af tidsforskudt drift "Færdig om".
🛡️	Børnesikring	Aktivering og deaktivering af børnesikring.
▶	Start/Stop	Start af drift, pause i drift og afbrydelse af drift.

ShiftControl-betjeningsselement

ShiftControl-betjeningsselementet bruges til navigering gennem linjerne i displayet og til valg af indstillinger. Der er placeret pile på højre og venstre side af de indstillinger, der kan ændres.

Symbol	Beskrivelse
<	Navigering mod venstre i displayet.
>	Navigering mod højre i displayet.
^	Navigering opad i displayet.
v	Navigering nedad i displayet.

Bemærk: Når der trykkes vedvarende på tasterne, kan indstillingsværdierne løbes hurtigt igennem. Når tasten slippes igen, standser det hurtige gennemløb.

4.2 Hovedmenu

Tryk på  for at åbne hovedmenuen.

Sym-bol	Navn	Beskrivelse
	Dampning	Indstilling og start af ovnfunktion med damp. → Side 11

Sym-bol	Navn	Beskrivelse
	Dampprogrammer	Tilberedning af retter med damp. → Side 13
	Grundindstillinger	Tilpasning af Grundindstillinger → Side 15.
	Afkalkning	Afkalkning → Side 16.

4.3 Ovnfunktioner

Her findes en oversigt over ovnfunktionerne. Der gives anbefalinger til anvendelsen af ovnfunktionerne. Når der vælges en ovnfunktion, foreslår apparatet en passende temperatur eller trin. Værdierne kan overtages eller ændres i det angivne område.

Symbol	Navn	Temperatur	Anvendelse
	Dampning	30-100 °C	Blanchering og dampning af: ■ Grøntsager ■ Fisk ■ Tilbehør Afsaftning af frugt
	Genopvarmning	80-100 °C	Egnet til tallerkenretter. Dampovnsfunktionen genopvarmer færdige retter skånsomt. På grund af den tilførte damp bliver retterne ikke udtørret.
	Hævning	30-50 °C	Velegnet til gærdej. Gærdej hæver hurtigere end ved stuetemperatur. Dejens overflade bliver ikke udtørret.
	Optøning	30-60 °C	Egnet til frugt og grøntsager. Takket være fugtigheden overfører dampovnsfunktionen varmen skånsomt til retterne. Retterne tørrer ikke ud og ændrer ikke form.
	Sous-vide	50-95 °C	Tilberedning „med vakuum“ ved lave temperaturer mellem 50-95 °C og 100 % damp: Velegnet til kød, fisk, grøntsager og desserter. Retterne bliver svejset lufttæt ind i specielle varmebestandige kogeposer ved hjælp af en vakuumeringsmaskine. Takket være denne beskyttende indpakning bevares nærings- og aromastoffer.

4.4 Visning af ekstra oplysninger

Når  lyser, kan der vises yderligere informationer.

- Tryk på .
- ✓ De ekstra oplysninger vises i nogle få sekunder.

4.5 Ovnrum

Nogle funktioner i ovnrummet gør betjeningen af apparatet lettere.

Ovnbelysning

Når ovndøren åbnes, tændes ovnbelysningen automatisk. Hvis ovndøren er åben i mere end 15 minutter, slukkes ovnbelysningen igen.

Ved de fleste driftstyper tændes ovnbelysningen, så snart driften startes. Når driften afsluttes, slukkes ovnbelysningen igen.

I Grundindstillingerne kan det indstilles, om ovnbelysningen skal tændes under driften. → Side 15

Køleventilator

Apparatets køleventilator tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud over døren.

BEMÆRK!

Tildækning af ventilationsåbningerne medfører en overophedning af apparatet.

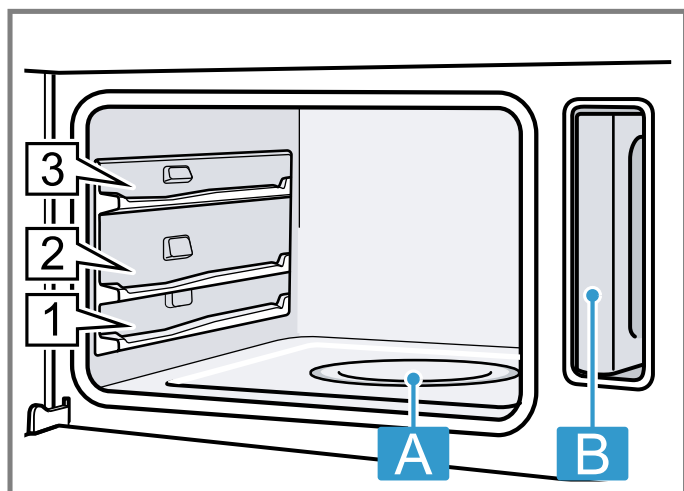
- Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at driften er afsluttet, så ovnrummet hurtigere kan køle af.

Det kan indstilles i Grundindstillingerne, hvor længe køleventilatoren skal fortsætte driften. → Side 15

Rillehøjder

Rillehøjderne angives nedfra og op.



A Fordampningsskål

B Vandbeholder i beholderrum

4.6 Ovndør

Hvis apparatets dør åbnes under den igangværende drift, bliver driften sat på pause. Når apparatets dør lukkes, fortsætter driften automatisk.

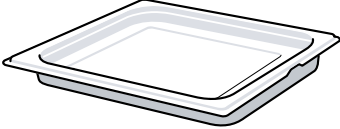
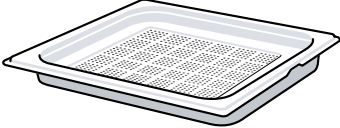
Tip Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, fortsætter driften ved bestemte ovnfunktioner.

5 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

Bemærk: Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Formændringen har ingen indflydelse på funktionen. Sådan formændring forsvinder, så snart tilbehøret er kølet af igen.

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør	Egenskaber	Anvendelse
Dampbeholder, uden huller, størrelse L		▪ Kogning af ris, bælgfrugter eller korn ▪ Opsamling af overskydende væde, f.eks. ved dampning
Dampbeholder, med huller, størrelse L		▪ Dampning af fisk eller større mængder grøntsager ▪ Afsaftning af større mængder bær

5.1 Indgrebsfunktion

Indgrebsfunktionen forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud.

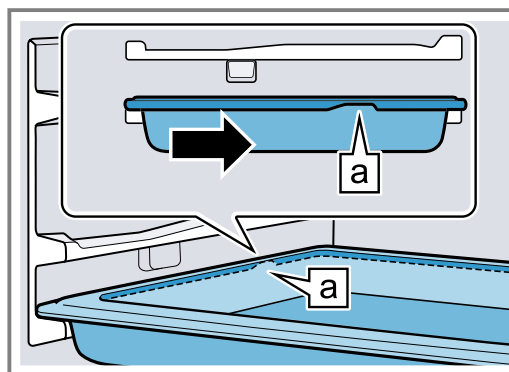
Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, til det går i indgreb. Vippesikringen fungerer kun, hvis tilbehøret sættes korrekt ind i ovnen.

5.2 Isætning af dampbeholder**BEMÆRK!**

Akkumulering af varme beskadiger apparatet.

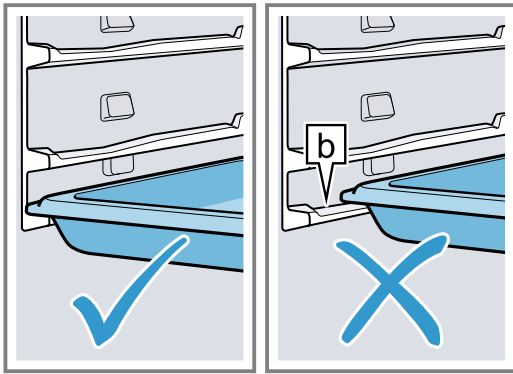
- ▶ Anbring aldrig tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden.
- ▶ Ovnbunden må aldrig tildækkes med nogen form for folie.
- ▶ Hold ovnbunden og fordampningsskålen fri.
- ▶ Stil fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller.

1. Vend dampbeholderen, så låsetappen **a** befinder sig bagerst og peger opad.

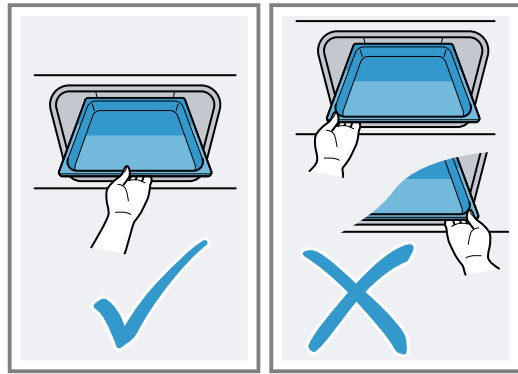


da Inden den første ibrugtagning

2. Sæt ikke dampbeholderen ind forbi fordybningen .



3. Hold dampbeholderen på midten, og sæt den ind.



5.3 Yderligere tilbehør

Der kan købes supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

På internettet og i vores brochurer findes et bredt sortiment til dette apparat:

www.neff-international.com

Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet.

Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i online shoppen eller hos kundeservice.

6 Inden den første ibrugtagning

Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. Rengør apparatet og tilbehøret.

6.1 Vandhårdhed

Undersøg vandhårdheden for ledningsvandet på det lokale vandværk, inden den første ibrugtagning udføres. For at apparatet i rette tid skal kunne påminde om, at der skal udføres en afkalkning, skal vandhårdheden indstilles korrekt.

BEMÆRK!

Apparatet kan ikke påminde om afkalkning rettidigt, hvis der er indstillet en forkert vandhårdhed.

► Indstil den korrekte vandhårdhed.

Apparatet kan blive beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

- Anvend ikke destilleret vand eller meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.
- Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

Bemærkninger

- Hvis der anvendes mineralvand, skal vandhårdheden indstilles til "meget hårdt". Hvis der anvendes mineralvand, må der kun anvendes mineralvand uden kulsyre.
- Hvis ledningsvandet er meget kalkholdigt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand. Indstil vandhårdheden til "blødgjort", hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand.

Indstilling	Vandhårdhed i mmol/l	Hårdhed i Tyskland i °dH	Hårdhed i Frankrig °fH
0 (blødgjort)	-	-	-
1 (blødt)	til 1,5	til 8,4	til 15
2 (mellem)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (hårdt)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (meget hårdt)	over 3,8	over 21,3	over 38

6.2 Første ibrugtagning

Efter strømtilslutningen eller et længere strømsvigt vises indstillingerne for den første ibrugtagning af apparatet.

Bemærk: Disse indstillinger kan når som helst ændres i Grundindstillingerne.

→ "Generel betjening", Side 9

Indstilling af sprog

1. Naviger til den nederste linje med $\downarrow$.
2. Vælg det ønskede sprog med $\leftarrow$ eller $\rightarrow$.
3. Naviger tilbage til indstillingen "Sprog" med $\uparrow$.
4. Vælg den næste indstilling med $\downarrow$.

Indstilling af klokkeslæt

1. Naviger til den næste linje med $\downarrow$.
2. Indstil det aktuelle klokkeslæt med $\leftarrow$ eller $\rightarrow$.
3. Tryk på $\uparrow$.
4. Vælg den næste indstilling med $\downarrow$.

Indstilling af dato

1. Naviger til den næste linje med $\downarrow$.
2. Indstil den aktuelle dag med $\leftarrow$ eller $\rightarrow$.
3. Naviger tilbage til indstillingen "Dag" med $\uparrow$.
4. Vælg den næste indstilling med $\downarrow$.
5. Naviger til den næste linje med $\downarrow$.
6. Indstil den aktuelle måned med $\leftarrow$ eller $\rightarrow$.
7. Naviger tilbage til indstillingen "Måned" med $\uparrow$.
8. Vælg den næste indstilling med $\downarrow$.
9. Naviger til den næste linje med $\downarrow$.
10. Indstil det aktuelle år med $\leftarrow$ eller $\rightarrow$.
11. Naviger tilbage til indstillingen "År" med $\uparrow$.
12. Vælg den næste indstilling med $\downarrow$.

Indstilling af vandhårdhed

1. Naviger til den nederste linje med $\downarrow$.
2. Indstil vandhårdheden med $\leftarrow$ eller $\rightarrow$.
3. Naviger tilbage til indstillingen "Vandhårdhed" med $\uparrow$.
4. Tryk på $\rightarrow$.
 - ✓ Vandhårdheden er gemt.
 - ✓ Den første ibrugtagning er afsluttet.

6.3 Kalibrering af apparat

Vandets kogetemperatur afhænger af lufttrykket. Ved kalibreringen bliver apparatet indstillet iht. trykforholdene på opstillingsstedet. Der kan opstå meget damp under kalibreringen.

Udførelse af kalibrering

Bemærkninger

- Åbn ikke apparatets dør under kalibreringen. Kalibreringen bliver i givet fald afbrudt.
- For at indstille apparatet til det nye opstillingssted efter en flytning, skal grundindstillingerne nulstilles til fabriksindstillingerne. Gentag den første ibrugtagning og kalibreringen.
- Apparatet gemmer kalibreringsindstillingerne også ved et strømsvigt eller afbrydelse fra strømforsyningsnettet. Det skal ikke kalibreres igen.

Krav: Ovnrummet er koldt eller har stuetemperatur.

1. Fjern tilbehøret og rester af emballage, som f.eks. styroporkugler, fra ovnrummet.
2. Tør de glatte overflader i ovnrummet af med en blød fugtig klud.
3. Tænd for apparat med ①.
4. Fyld vandbeholderen.
→ "Påfyldning af vandbeholder", Side 10
5. Indstil ovnfunktion, temperatur og varighed.
→ "Indstille ovnfunktion og temperatur", Side 11

Indstilling	Værdi
Ovnfunktion	Dampning ☼
Temperatur	100 °C
Varighed	20 minutter

6. Sluk for apparatet med ①.
7. Vent, til ovnrummet er kølet af.

6.4 Rengøring af ovnrum

Krav: Ovnrummet er koldt eller har stuetemperatur.

1. Rengør de glatte flader med opvaskevand og en opvaskeklud.
2. Tøm vandbeholderen, og tør den.
3. Tør ovnrummet.

6.5 Rengøring af tilbehør

- ▶ Rengør tilbehøret med opvaskevand, en opvaskeklud eller en blød børste.

7 Generel betjening

7.1 Tænde apparat

- ▶ Tænd for apparatet med ①.

Bemærkninger

- I grundindstillingerne kan det defineres, om ovnfunktionerne eller hovedmenuen vises, når apparatet tændes.
→ "Grundindstillinger", Side 15
- Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, bliver det automatisk slukket.

7.2 Slukning af apparat

- ▶ Sluk for apparatet med ①.

Bemærkninger

- Afhængigt af temperaturen i ovnen vises restvarmeindikatoren i displayet.
→ "Restvarmeindikator", Side 10
- Afhængigt af temperaturen i ovnrummet fortsætter køleventilatoren driften, til ovnrummet er afkølet.
→ "Køleventilator", Side 6

7.3 Restvarmeindikator

Når apparatet er blevet slukket, vises restvarmen i displayet.

Display	Betydning
-h-	Restvarme (mellem 60 °C og 100 °C)

7.4 Påfyldning af vandbeholder

Vandbeholderen er placeret ved siden af ovnrummet. Fyld vandbeholderen, inden start drift med damp.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes.
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Efter at apparatet er slukket, er vandet i fordampningsskålen stadig meget varmt.

- ▶ Tøm derfor ikke fordampningsskålen umiddelbart efter, at apparatet er slukket.
- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøring.

Når apparatets dør åbnes, kan der løbe meget varmt vand ud.

- ▶ Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes.
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.
- ▶ Efterfyld ikke vandbeholderen, hvis fordampningsskålen løber over.

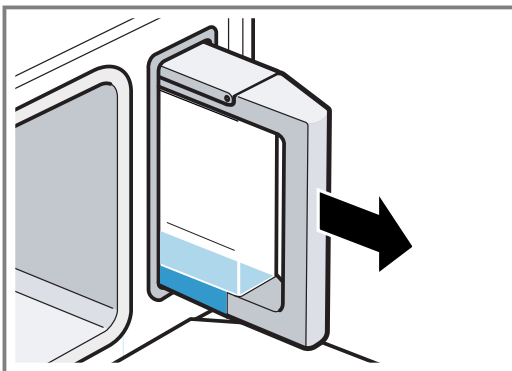
BEMÆRK!

Apparatet kan blive beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

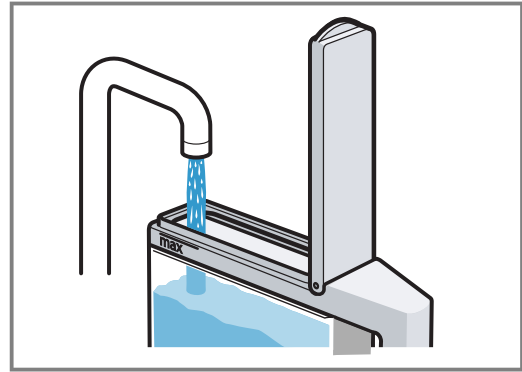
- ▶ Anvend ikke destilleret vand eller meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.
- ▶ Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

Krav: Vandhårdheden er korrekt indstillet. → Side 8

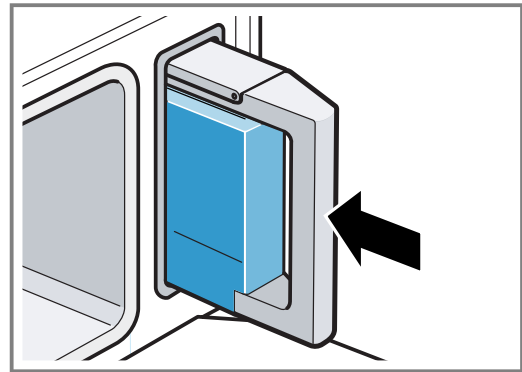
1. Åbn apparatets dør.
2. Tag vandbeholderen ud af beholderrummet.



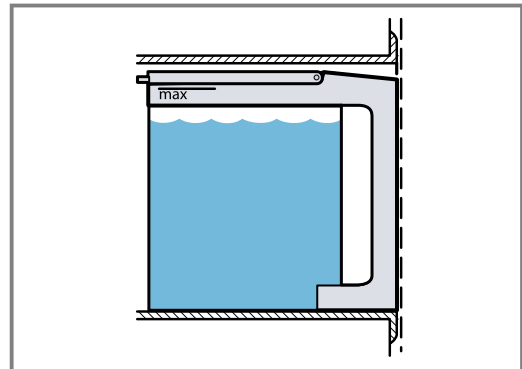
3. Fyld vandbeholderen op med koldt vand til markeringen **max**.



4. Luk vandbeholderens låg.
5. Sæt den fyldte vandbeholder på plads beholderrummet.



6. Kontroller, at vandbeholderen flugter med beholderrummet.



7. Luk ovndøren.

7.5 Fylde vandbeholder

Hvis vandbeholderen løber tør under driften, bliver driften afbrudt.

1. Åbn apparatets dør med forsigtighed.
2. Tag vandbeholderen ud af beholderrummet.
3. Fyld vand i vandbeholderen.
4. Sæt den fyldte vandbeholder på plads beholderrummet.
5. Luk ovndøren.
6. Tryk på ► for at fortsætte driften.

7.6 Indstille ovnfunktion og temperatur

Når apparatet tændes, vises en foreslået ovnfunktion og en temperatur. Denne indstilling kan startes direkte med $\triangleright$. Værdierne kan ændres til andre indstillinger.

Krav: Vandbeholderen er fyldt med tilstrækkelig meget vand.

1. Tænd for apparatet med $\textcircled{1}$.
- ✓ Ovnfunktionerne vises.
2. Vælg ovnfunktionen med $\langle$ eller $\rangle$.
3. Naviger til den næste linje med $\sim$.
4. Vælg temperaturen med $\langle$ eller $\rangle$.
5. Tryk på $\triangleright$.
- ✓ Driften starter.

Bemærk: Hvis hovedmenuen $\square$ skal åbnes direkte, når der tændes for apparatet, kan grundindstillingen "Start-driftstype" tilpasses.

→ "Grundindstillinger", Side 15

7.7 Meddelelse "Fyld vandbeholder"

Hvis der indstilles en ovnfunktion, og vandbeholderen kun er halvt fyldt, afgiver apparatet meddelelsen "Fyld vandbeholder".

Hvis der er tilstrækkeligt meget vand i vandbeholderen til tilberedningen, kan driften startes.

Hvis der ikke er tilstrækkeligt meget vand i vandbeholderen til tilberedningen, skal vandbeholderen fyldes.

→ "Påfyldning af vandbeholder", Side 10

7.8 Opvarmningskontrol

Når en ovnfunktion startes, vises opvarmningskontrollen i displayet. Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnrummet.

Bemærk: Når ovnfunktionen Dampning ☼ indstilles, vises opvarmningskontrollen ikke.

7.9 Visning af aktuel temperatur

Under opvarmningen kan den aktuelle ovntemperatur vises.

- Tryk på I .

7.10 Pause i driften

Krav: Apparatet er i drift.

- Tryk på $\triangleright$.

Bemærk: Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, stopper apparatet driften. Når apparatets dør lukkes, fortsættes driften igen.

7.11 Ændring af apparatets drift

1. Tryk på $\triangleright$ for at standse driften.
- ✓ Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, kan køleventilatoren fortsætte med at køre.
2. Naviger hen til den linje, hvor indstillingen skal ændres med tasten $\sim$ eller $\wedge$.
3. Tryk på $\langle$ eller $\rangle$ for at ændre indstillingen.
4. Tryk på $\triangleright$ for at starte den ændrede drift.

7.12 Standse driften

Bemærk: Afkalkningsprocessen kan ikke afbrydes.

- Tryk vedvarende på $\triangleright$, til apparatets drift afbrydes.
- ✓ Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, kan køleventilatoren fortsætte med at køre.

7.13 Altid efter drift med damp

Efter brug er der altid fugt og smuds tilbage i ovnrummet. Rengør og tør derfor altid apparatet efter brug. Tøm også vandbeholderen.

Altid efter drift med damp

1. Tør ovnrummet.
→ "Tørring af ovnrum", Side 17
2. Tøm vandbeholderen.
→ "Tømning af vandbeholder", Side 17

8 Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner, som kan bruges til styring af driften.

8.1 Oversigt over tidsfunktioner

Der kan indstilles en varighed og en sluttid for driften. Minuturet kan indstilles uafhængigt af driften.

Tidsfunktion	Anvendelse
Minutur ⌚	Minuturet kan indstilles uafhængigt af driften. Det har ingen indvirkning på apparatet.

Tidsfunktion	Anvendelse
Varighed $\text{I} \rightarrow \text{I}$	Når der er indstillet en varighed for driften, holder apparatet automatisk op med at varme, når varigheden er udløbet.
Sluttidspunkt $\rightarrow \text{I}$	Der kan indstilles et klokkeslæt for, hvornår driften skal afsluttes. Apparatet starter automatisk, så driften bliver afsluttet på det ønskede tidspunkt.

Bemærk: Hvis der ikke foretages en indstilling, bliver statuslinjen automatisk skjult efter nogle sekunder. Hvis der i forvejen er indstillet en varighed, bliver den aktiveret.

8.2 Indstilling af minutur

Minuturet kan indstilles, både når apparatet er tændt og slukket.

1. Tryk på ☹.
 2. Vælg tiden på minuturet med >.
 - Når apparatet er tændt: Naviger først med ^ til "Minutur" ☹, og vælg så tiden for minuturet med >.
 3. Start minuturet med ☺.
- ✓ I displayet vises ☹. Den indstillede tid for minuturet tælles ned.
 - ✓ Når tiden på minuturet er udløbet, lyder der et signal.
4. Tryk på ☹ for at afbryde signalet før tiden.

Ændring af tid på minutur

Tiden på minuturet kan når som helst ændres.

1. Tryk på ☹.
 2. Korrigér tiden på minuturet med < eller >.
- ✓ Indstillingen bliver aktiveret.

Afbryde minutur

Tiden på minuturet kan når som helst afbrydes.

1. Tryk på ☹.
 2. Indstil tiden på minuturet til "00:00" med <.
- ✓ Tiden på minuturet bliver slettet.

8.3 Indstilling af varighed

Når den indstillede varighed er udløbet, slukkes apparatet automatisk. Varigheden kan kun anvendes i kombination med en ovnfunktion.

Krav: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

1. Tryk på ☹.
2. Vælg den foreslåede værdi.

Tast	Foreslået værdi
<	10 minutter
>	30 minutter

3. Vælg varigheden med < eller >.
 4. Start varigheden med ▶|.
- ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden tæller ned.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal.
5. Tryk på ☹ for at afbryde signalet før tiden.

Bemærkninger

- Når ovnfunktionen Dampning ☹ startes, begynder nedtællingen af varigheden først, når den indstillede temperatur er nået.
- Hvis apparatets dør åbnes under dampningen ☹, standser driften. Når ovndøren lukkes, opvarmes apparatet først til den indstillede temperatur, før driften fortsættes.

Ændring af varighed

Varigheden kan altid ændres.

1. Tryk på ☹.
 2. Korrigér varigheden med < eller >.
- ✓ Indstillingen bliver aktiveret.

Afbryde varighed

Varigheden kan altid afbrydes.

1. Tryk på ☹.
 2. Indstil varigheden til "00:00" med <.
- ✓ Varigheden bliver slettet.
3. Tryk på ▶| for at fortsætte driften uden en varighed.

8.4 Indstilling af tidsforskudt drift "Færdig om"

Klokkeslættet for afslutning af en varighed kan forskydes med op til 23 timer og 59 minutter.

Bemærkninger

- For at opnå et godt tilberedningsresultat skal sluttidspunktet ikke forskydes yderligere, efter at driften er startet.
- Lad ikke madvarer stå for længe i ovnen, de kan blive fordærvede.

Krav: Den indstillede drift er ikke startet.

1. Sæt retterne i ovnen, og luk ovndøren. Anvend egnet tilbehør.
 2. Tryk på ☹.
 3. Indstil varigheden med >.
 4. Naviger med ~ til linjen →"Færdig om".
 5. Indstil sluttidspunktet med <.
 6. Start driften med ▶|.
- ✓ I displayet vises starttidspunktet. Apparatet er i venteposition.
 - ✓ Når starttidspunktet er nået, begynder apparatet at varme, og varigheden tælles ned.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet står varigheden på nul.
7. Tryk på ☹ for at afbryde signalet før tiden.

Ændring af tidsforskudt drift "Færdig om"

For at sikre et godt resultat af tilberedningen kan det indstillede sluttidspunkt kun ændres, inden driften startes og varigheden tælles ned.

1. Tryk på ☹.
 2. Vælg "Færdig om" →| med ~.
 3. Korrigér sluttidspunktet med < eller >.
- ✓ Indstillingen bliver aktiveret.

Afbrydelse af tidsforskudt drift "Færdig om"

1. Tryk på ☹.
 2. Nulstil sluttidspunktet med <.
- ✓ Sluttidspunktet er det aktuelle klokkeslæt plus den indstillede varighed.
 - ✓ Driften starter med den indstillede varighed.

9 Dampprogrammer

Det er let og enkelt at tilberede retter med programmerne. Programmet sørger for den optimale indstilling.

9.1 Vælge program

ADVARSEL – Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes.
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

1. Tryk på .
2. Vælg "Dampprogrammer"  med < eller >.
3. Naviger til den næste linje med .
4. Vælg dampprogrammet med < eller >.
5. Naviger til den næste linje med .
6. Start dampprogrammet med .
- ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
- ✓ Den viste tilberedningstid kan ændre sig i løbet af de første minutter, fordi opvarmningstiden bl.a. afhænger af ingrediensernes og vandets temperatur.
- ✓ Når den indstillede varighed er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
7. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på  for at afbryde signalet før tiden.

- Nogle retter kan om ønsket eftertilberedes.
→ "Eftertilberedning af retter", Side 13
- Sluk for apparatet med , når retten er færdig.

9.2 Eftertilberedning af retter

Nogle retter kan eftertilberedes efter afslutning af varigheden. Eftertilberedning kan udføres så ofte, det ønskes.

1. Tryk på  for at vælge "Eftertilberedning".
- ✓ I displayet vises en varighed.
2. Korrigér om ønsket varigheden med < eller >.
3. Start driften med .
- ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme. Meddelelsen om eftertilberedning vises igen.
4. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på  for at afbryde signalet før tiden.
 - Tryk på , hvis der ønskes eftertilberedning igen.
 - Sluk for apparatet med , når retten er færdig.

9.3 Standse driften

- ▶ Tryk vedvarende på  for at slette alle indstillinger.
- ✓ Driften afbrydes. Der kan indstilles igen.

9.4 Oversigt over dampprogrammer

Følg anvisningerne for retterne.

Ret	Vægt / mængde	Tilbehør / fade	Rillehøjde
Blomkålsbuketter, dampning	Buketter med samme størrelse	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1
Brocolibuketter, dampning	Buketter med samme størrelse	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1
Grønne bønner, dampning	-	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1
Gulerødder i skiver, dampning	Ca. 3 mm tykke skiver	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1
Blandede dybfrostgrøntsager (blancherede), dampning	-	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1
Pillekartofler	Mellemstore, Ø 4 - 5 cm	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1
Basmati-ris	Maks. 0,75 kg	Dampbeholder uden huller	2
Naturris	Maks. 0,75 kg	Dampbeholder uden huller	2
Couscous	Maks. 0,75 kg	Dampbeholder uden huller	2
Brune linser	Maks. 0,55 kg	Dampbeholder uden huller	2
Tilberedt tilbehør, genopvarmning		Dampbeholder uden huller	2
Kyllingebryst, fersk, dampning	Samlet vægt 0,2 - 0,5 kg	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1
Fiskefilet, fersk, dampning	Tykkelse maks. 2,5 cm	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1
Hel fisk, fersk, dampning	0,3 - 2 kg	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1

Ret	Vægt / mængde	Tilbehør / fade	Rillehøjde
Yoghurt i glas	-	Glas + Dampbeholder uden huller	2
Mælkeris	-	Dampbeholder uden huller	2
Frugtkompot	-	Dampbeholder uden huller	2
Desinficering af sutteflasker	-	Dampbeholder uden huller	2
Blødkogte æg	Æg størrelse M, maks. 1 kg	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1
Hårdkogte æg	Æg størrelse M, maks. 1,8 kg	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1

9.5 Tilberedningsanvisninger for retter

Følg anvisningerne på apparatet. Følg disse anvisninger ved tilberedning af retter.

- Alle programmer er beregnet til tilberedning i et lag. Tilberedningstiderne kan variere afhængigt af ingrediensernes mængde og kvalitet.

Mængde / vægt

- Læg retterne i tilbehøret i en højde på maksimalt 4 cm.
- Overskrid ikke de anbefalede indstillinger for maksimal vægt.

Tilbehør / fade

- Anvend de fade og beholdere, der er angivet i oversigten.
- Når dampbeholderen med huller anvendes, skal beholderen uden huller sættes ind nedenunder i rillehøjde 1. På den måde bliver væskedryp opsamlet.

Kornprodukter eller linser

Vej ingredienserne, og tilsæt vand i det rigtige forhold:

- Basmati-ris 1:1,5
- Couscous 1:1
- Naturris 1:1,5
- Linser 1:2
- Rør rundt i kornprodukter efter tilberedningen, så det resterende vand bliver opsuget hurtigere.

Fisk

- Smør dampbeholderen med huller med fedtstof.
- Læg ikke fisk eller fiskefileter oven på hinanden.
- Vælg så vidt muligt fisk eller fiskefileter af samme størrelse.
- Angiv vægten af den største fisk.

Æg

- Prik hul i æggeskallen inden tilberedningen.
- Læg ikke æg oven på hinanden.

Kyllingebryst

- Læg ikke kyllingebryst oven på hinanden.

Grøntsager

- Tilsæt først salt til grøntsager efter tilberedningen.
- Anvend ikke stærkt overisede dybfrostprodukter. Fjern is fra retten.

- Fordel altid madvarerne jævnt i fade og beholdere. Hvis lagene har forskellig højde, tilberedes retterne ikke ensartet.

Tilberedning af yoghurt

- Opvarm mælken til 90 °C på kogesektionen. Ved langtidsholdbar mælk er 40 °C tilstrækkeligt.
- Lad mælken køle af til 40 °C.
- Rør 150 g yoghurt med køleskabstemperatur i mælken.
- Fyld blandingen i kopper eller små glas, og dæk til med plastfolie.
- Sæt kopperne eller glassene i en dampbeholder.
- Følg angivelserne i oversigten, og start programmet. → Side 13
- Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

Tilberede mælkeris

- Afvej risen.
- Tilsæt 2,5 gange så meget mælk.
- Hæld ris og mælk i tilbehøret i en højde på maksimalt 2,5 cm.
- Følg angivelserne i oversigten, og start programmet. → Side 13
- Rør rundt i risen efter tilberedningen.
- ✓ Mælkerisen opsuger resten af mælken.

Tilberede frugtkompot

Programmet er kun velegnet til sten- og kernefrugt.

- Afvej frugten.
- Tilsæt ca. 1/3 mængde vand.
- Tilsæt sukker og krydderier efter ønske.
- Følg angivelserne i oversigten, og start programmet. → Side 13

Desinficere sutteflasker

Apparatet kan bruges til desinfektion af sutteflasker. Metoden svarer til den almindelige desinfektion ved kogning.

- Vask altid sutteflasker med en flaskerenser direkte efter brugen.
- Rengør flaskerne i opvaskemaskinen.
- Stil flaskerne i dampbeholderen med huller, uden at de rører ved hinanden.
- Følg angivelserne i oversigten, og start programmet. → Side 13
- Tør sutteflaskerne af med en ren klud.

10 Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for apparatet eller ændre indstillinger, er det forsynet med en børnesikring.

10.1 Låsefunktioner

Apparatet har 2 forskellige låsefunktioner:

Låsning	Aktivering / deaktivering
Automatisk børnesikring	Via indstillingen ☼.
Engangsaktivering af børnesikring	Via touch-tasten ☺

10.2 Aktivering af automatisk børnesikring

Den automatiske børnesikring låser betjeningsfeltet, så børn ikke utilsigtet kan tænde apparatet. For at tænde apparatet skal den automatiske børnesikring afbrydes. Når driften afsluttes, låser apparatet automatisk betjeningsfeltet.

Bemærk: Når børnesikringen aktiveres, bliver betjeningsfeltet låst. Tasterne ☺ og ☹ er ikke omfattet af denne låsning. Børnesikringen kan når som helst deaktiveres.

Krav: Apparatet er tændt.

- Tryk på ☐.
 - Vælg "Indstillinger" ☼ med < eller >.
 - Naviger til den næste linje med ↵.
 - Vælg "Automatisk børnesikring" med < eller >.
 - Vælg Indstillingerne med ↵.
 - Indstil "Aktiveret" med >.
 - Tryk på ☐.
 - Gem indstillingen med ↵.
- ✓ Når apparatet er slukket, vises ☹ i displayet.

10.3 Afbryde automatisk børnesikring

- Tryk vedvarende på tasten ☺, til "Børnesikring deaktiveret" vises.
- Tænd for apparatet med ☹, og indstil driften.

10.4 Deaktivering af automatisk børnesikring

- Tryk vedvarende på tasten ☺, til "Børnesikring deaktiveret" vises i displayet.
- Tænd for apparatet med ☹.
- Tryk på ☐.
- Vælg "Indstillinger" ☼ med < eller >.
- Naviger til den næste linje med ↵.
- Vælg "Automatisk børnesikring" med < eller >.
- Vælg Indstillingerne med ↵.
- Indstil "Deaktiveret" med <.
- Tryk på ☐.
- Gem indstillingerne med ↵.

10.5 Engangs-aktivering af børnesikring

Engangs-aktivering af børnesikringen låser betjeningsfeltet, så børn ikke utilsigtet kan tænde apparatet. For at tænde apparatet skal engangs-aktiveringen af børnesikringen deaktiveres. Når apparatet slukkes, bliver betjeningsfeltet ikke låst igen.

Bemærk: Når børnesikringen aktiveres, bliver betjeningsfeltet låst. Tasterne ☺ og ☹ er ikke omfattet af denne låsning. Børnesikringen kan når som helst deaktiveres.

- Tryk vedvarende på tasten ☺, til "Børnesikring aktiveret" vises.

10.6 Deaktivering af engangs-børnesikring

- Tryk vedvarende på tasten ☺, til "Børnesikring deaktiveret" vises.

11 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

11.1 Oversigt over grundindstillinger

Her kan du finde en oversigt over grundindstillingerne og fabriksindstillingerne. Grundindstillingerne afhænger af apparatets udstyr.

Indstilling	Valgmuligheder
Sprog	Valg af sprog
Klokkeslæt	Indstilling af aktuelt klokkeslæt
Dato	Indstilling af aktuel dato
Vandets hårdhedsgrad	0 (blødgjort) 1 (blødt) 2 (mellem) 3 (hårdt) 4 (meget hårdt)

Indstilling	Valgmuligheder
Lydsignal	Kort Mellem Langt
Tastelyd	Deaktiveret (tastelyden for tasten ☹ forbliver aktiveret trods deaktivering af tastelyd) Aktiveret
Lysstyrke i indikator	Kan indstilles i 5 trin
Ur-indikator	Digital Fra
Belysning	Aktiveret under drift Deaktiveret under drift
Automatisk børnesikring	Deaktiveret Aktiveret

Indstilling	Valgmuligheder
Driftstype ved start	Dampning Hovedmenu Dampprogrammer
Natdæmpning af lys	Deaktiveret Aktiveret Bemærk: Når natdæmpning af lys er aktiveret, bliver displayets lysstyrke dæmpet mellem klokken 22:00 og 5:59.
Logo	Indikatorer Ingen visning
Køleventilatorens efterløb-stid	Anbefalet Minimum
Fabriksindstillinger	Indlæsning

11.2 Ændring af grundindstillinger

Krav: Apparatet er slukket.

- Tryk på ①.
- Tryk på ⏏.
- Vælg "Indstillinger" med < eller >.
- Naviger til den næste linje med ↵.
- I displayet vises den første grundindstilling.
- Vælg indstilling med < eller >.
- Naviger til den næste linje med ↵.
- Korriger grundindstillingen med < eller >.
- Tryk på ⏏.
- Vælg "Gem" med ↵.
- Indstillingerne bliver gemt.

Afbryde ændring af grundindstillinger

- Vælg "Annuller" med ⏏.
- Alle ændringer bliver annulleret og gemmes ikke.

12 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

12.1 Rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

- Der må ikke anvendes stærke eller skurende rengøringsmidler.
- Anvend ikke ovnrensemidler.
- Anvend ikke afkalkningsmidler på håndtaget eller på betjeningsfeltet, fordi dette forårsager pletter, der ikke kan fjernes igen.
- Anvend ikke ætsende, klorholdige eller aggressive rengøringsmidler.
- Salt er meget aggressivt og kan forårsage rust. Fjern rester af kraftige saucer eller saltholdige retter, så snart ovnrummet er afkølet.
- Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.

Apparatets front

Overflade	Rengøringsmidler	Anvisninger
Aluminium	opvaskevand Mildt rengøringsmiddel til vinduer	Tør overfladen af med en blød klud efter rengøringen. Påfør et mildt vinduespudsemiddel med en blød vinduespudseklud eller en fnugfri mikrofiberklud, og tør alu-fronten af med lette horisontale bevægelser uden at trykke for hårdt.
Rustfrit stål	opvaskevand Specielt rengøringsmiddel til rustfrit stål	Tør overfladen af med en blød klud efter rengøringen. For at undgå korrosion skal pletter af kalk, fedt, stivelse og protein fjernes fra overflader af rustfrit stål med det samme.

Apparatet indvendigt

Indvendigt ovnrum med fordampningsskål	Varmt opvaskevand Eddikevand	Anvend den medfølgende rengøringssvamp eller en blød opvaskebørste til rengøring med varmt opvaskevand eller eddikevand.
Tilbehør	Varmt opvaskevand Eddikevand	Læg tilbehøret i blød i varmt opvaskevand, og rengør med børste eller en opvaskesvamp. Alternativt kan tilbehøret vaskes i opvaskemaskinen. Rengør med eddikevand ved kraftige misfarvninger.
Vandbeholder	opvaskevand	Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Beholderrum		Tør altid beholderrummet af efter brugen.
Tætning i vandbeholderens dæksel		Tør altid beholderrummet af efter brugen.

Ovndør

Glasruder i ovndør	Rengøringsmiddel til glas	Tør overfladen af med en blød klud efter rengøringen.
Dørtætning	Varmt opvaskevand	

12.2 Mikrofiberklud

Vandholdigt og fedtholdigt snavs kan fjernes med en mikrofiberklud.

Bestillingsnummer 460 770 eller i online-shoppen
Med sin bicellestruktur er mikrofiberkluden velegnet til rengøring af sarte overflader, som for eksempel:

- Glas
- Glaskeramik
- Rustfrit stål
- Aluminium

12.3 Rengøringssvamp

Anvend den sugende rengøringssvamp til rengøring af ovnrummet og til fjernelse af resterende vand i fordampningsskålen.

Vask rengøringssvampen grundigt ud, inden den anvendes første gang.

Rengøringssvampen kan vaskes i vaskemaskinen med et program til kogevaske.

12.4 Tørring af ovnrum**⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!**

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes.
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Efter at apparatet er slukket, er vandet i fordampningsskålen stadig meget varmt.

- ▶ Tøm derfor ikke fordampningsskålen umiddelbart efter, at apparatet er slukket.
- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøring.

1. Lad ovndøren stå åben med en lille spalte, til apparatet er kølet af.
2. Fjern snavs fra ovnrummet.

3. Tør det afkølede ovnrum og fordampningsskålen af med den rengøringssvampen, og tør efter med en blød klud.
4. Hvis der har dannet sig kondensvand på skabsfronterne, skal de tørres af.

12.5 Tømning af vandbeholder**BEMÆRK!**

Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den tørres i ovnen, når den er varm.

- ▶ Vandbeholderen må ikke tørres i en varm ovn.
- Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den rengøres i opvaskemaskinen.
- ▶ Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine.
- ▶ Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.

1. Åbn apparatets dør.
2. Tag vandbeholderen ud, og hæld det resterende vand ud.
3. Tør tætningen i vandbeholderens låg og vandbeholderrummet af.
4. Sæt vandbeholderen på plads beholderrummet.
5. Luk ovndøren.

12.6 Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalles regelmæssigt. Det afhænger af vandhårdheden, hvor ofte apparatet skal afkalles.

Bemærkninger

- Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel til afkalkning, som er anbefalet af os (bestillingsnummer 311 680).
- Hvis afkalkningen afbrydes, kommer der en opfordring til at fortsætte afkalkningen, når apparatet tændes igen.

- Når apparatet kun kan anvendes 5 gange eller derunder med damp, vises en påmindelse om afkalkning.

Trin	Varighed
Afkalkning → Side 18	Ca. 30 min.
Første skylning → Side 18	20 s
Anden skylning → Side 18	20 s

Start af afkalkning

BEMÆRK!

Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, bliver de beskadiget.

► Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand. Ikke-anbefalede afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.

► Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af os. Afkalkningens indvirkningstider er afpasset efter dette afkalkningsmiddel.

1. Bland 300 ml vand og 60 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske.
2. Tag vandbeholderen ud, og fyld den med afkalkningsvæske.
3. Sæt vandbeholderen helt ind i apparatet.
4. Luk ovndøren.
5. Tryk på .
6. Tryk på .
7. Tryk på < eller > for at vælge "Afkalkning" .
8. Naviger til den næste linje. Afkalkningens varighed kan ikke ændres.
9. Naviger til den næste linje.
10. Start afkalkningen med .

Udførelse af første skylning

1. Fjern afkalkningsvæsken i fordampningsskålen med den medfølgende rengøringsvamp, og vask svampen grundigt ud med vand.
2. Tag vandbeholderen ud, og skyl den grundigt.
3. Fyld vandbeholderen med vand, og sæt den ind igen.
4. Luk ovndøren.
5. Tryk på .
- ✓ Apparatet skyller i ca. 20 sekunder.
6. Åbn apparatets dør.
7. Fjern det resterende vand i fordampningsskålen med rengøringsvampen.
8. Fortsæt med den anden skylning. → Side 18

Udførelse af anden skylning

1. Tag vandbeholderen ud, og skyl den grundigt.
2. Fyld vandbeholderen med vand, og sæt den ind igen.
3. Luk ovndøren.
4. Tryk på .
- ✓ Apparatet skyller i ca. 20 sekunder.
5. Fjern det resterende vand i fordampningsskålen med rengøringsvampen.
6. Tør ovnrummet af med rengøringsvampen, og tør efter med en blød klud.
7. Sluk for apparatet.
- ✓ Apparatet er driftsklart igen.

Afkalkning af fordampningsskål

Fordampningsskålen kan afkalkes separat. Dette kan gøres med apparatets afkalkningsfunktion, men fordampningsskålen kan også afkalkes manuelt.

BEMÆRK!

Ikke-anbefalede afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.

► Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af os. Afkalkningens indvirkningstider er afpasset efter dette afkalkningsmiddel.

Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, bliver de beskadiget.

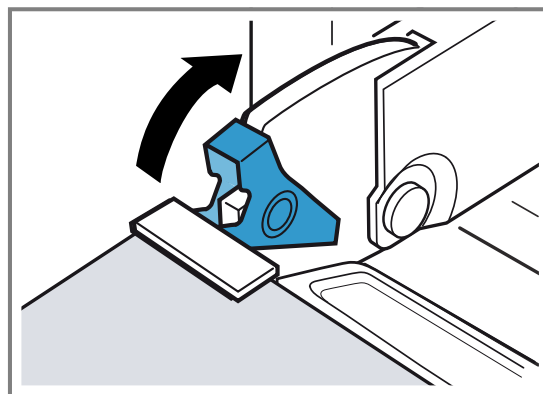
► Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.

1. Bland 100 ml vand og 20 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske.
2. Fyld fordampningsskålen helt op med afkalkningsvæske.
3. Fyld vandbeholderen med vand, og sæt den helt ind i apparatet.
4. Luk ovndøren.
5. Start afkalkning. → Side 18

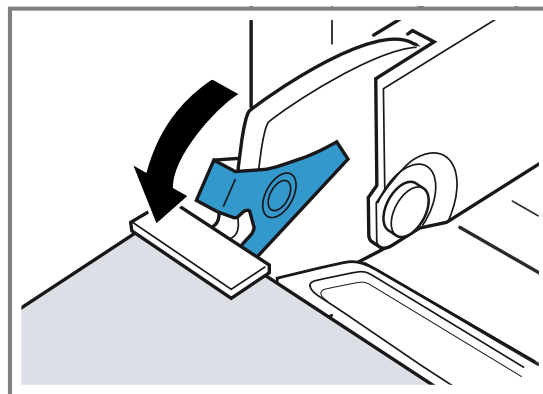
12.7 Ovndør

Ved rengøring, eller når glaserne i ovndøren skal afmonteres, kan ovndøren tages af.

Der er placeret en låsepæl i begge ovndørens hængsler. Når låsepælerne er vippet ned, er ovndøren sikret. I denne tilstand kan ovndøren ikke afmonteres.



Når låsepælerne er vippet op, er hængslerne sikret og kan ikke smække i.



Aftagning af ovndør

Når låsepælerne er vippet op for at afmontere ovndøren, er hængslerne sikret og kan ikke smække i.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

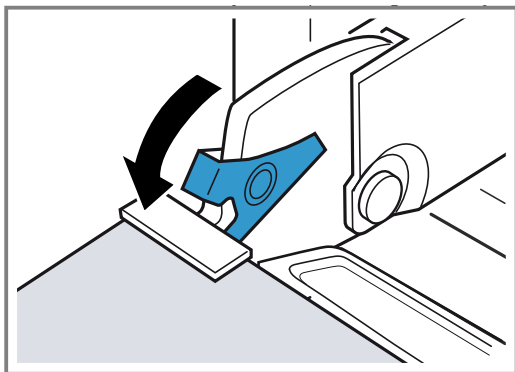
Hvis hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft.

- Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned, og at de er vippet helt op, når ovndøren tages af.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemmt.

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

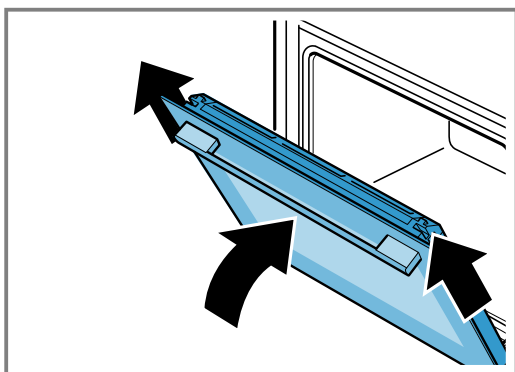
1. Åbn ovndøren helt.

2. Vip låsepalerne i venstre og højre side op.



3. Luk ovndøren, til den bliver stående i en vinkel på ca. 30 °.

4. Hold ovndøren fast med begge hænder i venstre og højre side, og træk den opad og ud.



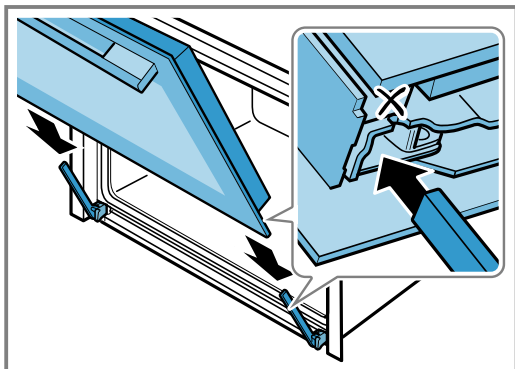
Påsætning af ovndør

Når låsepalerne er vippet ned, er ovndøren sikret og kan ikke tages af.

Bemærk: Sæt ovndøren på igen i den omvendte rækkefølge.

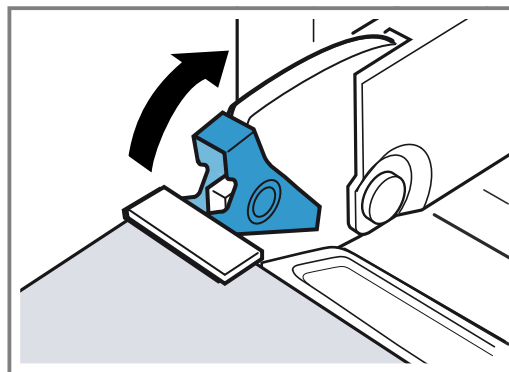
→ "Aftagning af ovndør", Side 18

1. Skyd ovndøren ind til anslag, så hængslerne kan føres lige ind i åbningerne.



2. Åbn ovndøren helt.

3. Vip låsepalerne ned igen.



4. Luk ovndøren.

12.8 Glasruder i ovndør

For bedre at kunne rengøre glasruderne i ovndøren, kan ovndøren tages af.

Afmontage af glasruder i ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset.

Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemmt.

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

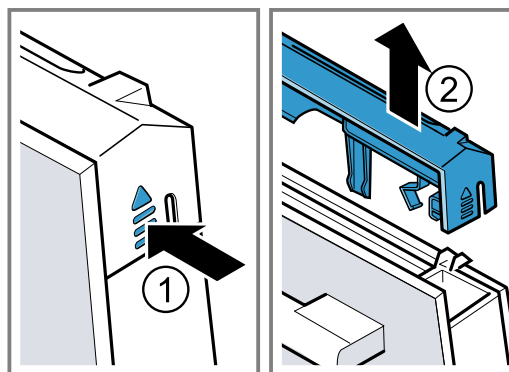
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- Brug beskyttelseshandsker.

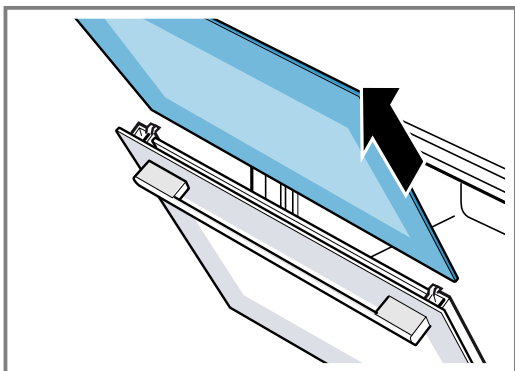
1. Åbn ovndøren lidt.

2. Tryk på afdækningen i højre og venstre side ①.

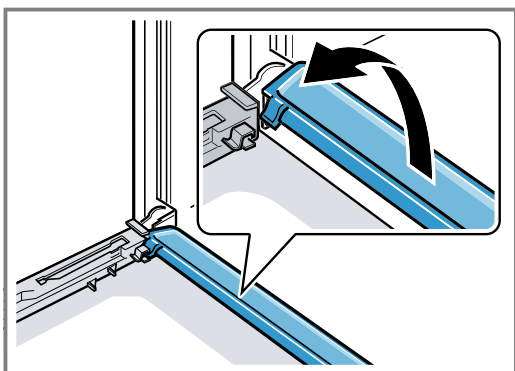
3. Tag afdækningen af ②.



4. Træk den indvendige ovnrude opad og ud, og læg den med håndtaget vendende nedad på en plan flade.



5. Kondensatlisten kan om nødvendigt tages af til rengøring. Luk ovndøren helt op.
6. Vip kondensatlisten opad, og træk den ud.



7. Rengør glaseruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud. Rengør kondensatlisten med en klud og varmt opvaskevand.

Montage af glaseruder i ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemte.

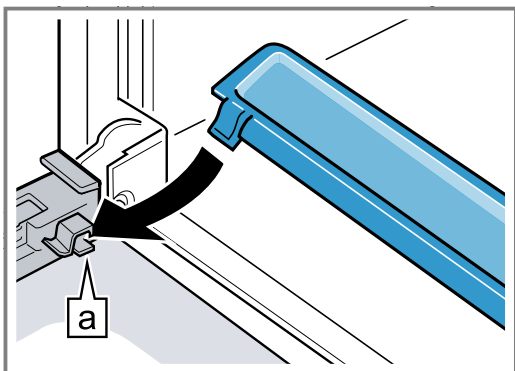
- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

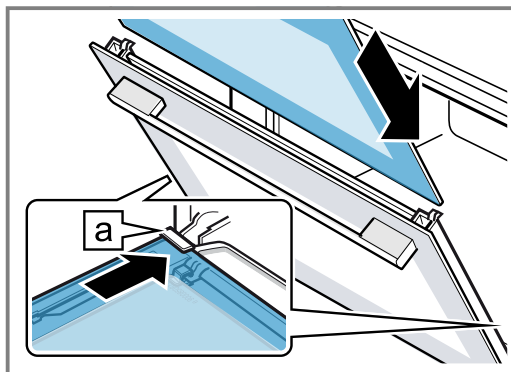
- Brug beskyttelseshandsker.

Bemærk: Ovn kan først bruges igen, når glaseruderne er korrekt monteret.

1. Åbn ovndøren helt.
2. Sæt kondensatlisten ind igen. Stik kondensatlisten lodret ind, og drej den nedad .



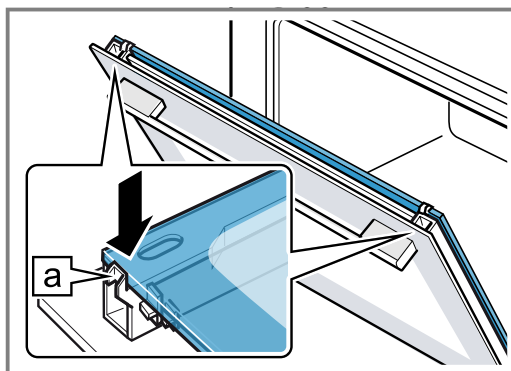
3. Skyd den indvendige ovnrude på plads .



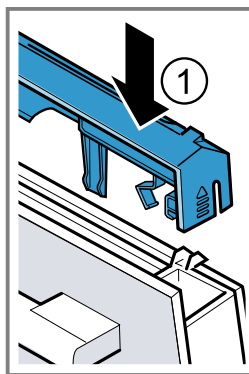
Sørg for, at den blanke side af ruden vender udad, og at udskæringen i venstre og højre side befinder sig øverst.

Ruden skal være anbragt korrekt i holderen nederst.

4. Tryk den indvendige glaserude ind foroven .



5. Sæt afdækningen på, og tryk den fast, til den går hørbart i indgreb .
6. Åbn ovndøren helt.
7. Vip begge låsepaler i venstre og højre side ned igen .



8. Luk ovndøren.

13 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlafhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

13.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Apparatet virker ikke.	Sikringen i sikringsskabet er udløst. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet. Strømforsyning er afbrudt. ▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer. Netledningens stik er ikke sat i kontakten. ▶ Tilslut apparatet til strømnettet.
Apparatet kan ikke tændes, i displayet vises  .	Den automatiske børnesikring er aktiveret. ▶ Tryk vedvarende på tasten , til  slukkes i displayet.
Det tændte apparat kan ikke betjenes, i displayet vises  .	Børnesikring er aktiveret. ▶ Tryk vedvarende på tasten , til  slukkes i displayet.
Ovnens varmer ikke, og i displayet vises  .	Demotilstand er aktiveret. 1. Afbryd kort strømforsyningen til apparatet ved at deaktivere sikringen i sikringsboksen, og aktiver den igen efter ca. 10 sekunder. 2. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstand i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 15
Meddelelse med "D" eller "E" vises i displayet, f.eks. D0111 eller E0111.	Funktionsfejl 1. Sluk for apparatet, og tænd det igen. ✓ Hvis der er tale om en enkeltstående fejl, slettes meddelelsen. 2. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet.
Apparatet kan ikke startes.	Døren er ikke lukket helt. ▶ Luk apparatdøren. Apparat er ikke slukket. ▶ Sluk for apparatet, og tænd det igen.
Klokkeslæt vises ikke, når apparatet er slukket	
Apparatet opfordrer aftørring af ovnrør og påfyldning af vandbeholder.	Strømforsyningen har været afbrudt, eller apparatet har været slukket under afkalkningen. ▶ Skyl apparatet to gange, når der er tændt for det igen.
Efter valg af en driftstype viser displayet en meddelelse om, at temperaturen er for høj.	Apparatet er ikke tilstrækkelig afkølet. 1. Lad apparatet køle af. 2. Start en driftstype igen.
Apparatet opfordrer til afkalkning, uden at tælleren er blevet vist forinden.	Den indstillede vandhård er for lav 1. Afkalk maskinen. 2. Kontroller den indstillede vandhårdhed, og tilpas vandhårdheden.

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Taster blinker.	Dette er normalt og skyldes, at der dannes kondensvand bag betjeningspanelet. Ingen handling nødvendig.
Fordampningsskålen er kogt tør, selv om vandbeholderen er fyldt.	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads. ► Skyd vandbeholderen så langt ind, at den går mærkbart i indgreb. Vandtilførslen til vandbeholderen er tilstoppet. 1. Afkalk maskinen. 2. Kontroller den indstillede vandhårdhed, og tilpas vandhårdheden.
Vandbeholderen tøm- mes uden grund, og fordampningsskålen løber over.	Vandbeholderen er ikke korrekt lukket. ► Luk låget på vandbeholderen, til det går mærkbart i indgreb. Vandbeholderens tætning er snavset. ► Rengør tætningen. Tætningen på vandbeholderens låg er defekt. ► Køb en ny vandbeholder hos kundeservice.
Apparatet opfordrer til påfyldning af vand- beholder, selvom vandbeholderen er fyldt.	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads. ► Skyd vandbeholderen så langt ind, at den går mærkbart i indgreb. Sensorsystemet fungerer ikke. ► Kontakt kundeservice.
Apparatet opfordrer til påfyldning af vand- beholder, selvom vandbeholderen end- nu ikke er tømt, eller apparatet opfordrer ikke til påfyldning af vandbeholderen, selv- om vandbeholderen er tømt.	Vandbeholderen er snavset, og de bevægelige vandstandssensorer har sat sig fast. 1. Ryst vandbeholderen, og rengør den. 2. Hvis de fastklemte dele ikke kan løsnes, skal der bestilles en ny vandbeholder hos kun- deservice.
Under driften vises meddelelsen "Fyld vandbeholder?" i dis- playet.	Vandbeholderen er halvt fyldt. Ingen handling nødvendig.
I displayet vises meddelelsen "Appa- ratet varmer op", men apparatet når ikke den valgte tempera- tur.	Værdierne for den automatiske kalibrering er ikke optimalt indstillet. ► Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne, og gentag den første ibrugtagning. → "Grundindstillinger", Side 15 → "Inden den første ibrugtagning", Side 8 ✓ Ved den næste dampning ved 100° C udføres kalibreringen automatisk, derved dannes der mere damp.
Under dampning dan- nes der ekstremt me- get damp.	Apparatet bliver automatisk kalibreret. Ingen handling nødvendig.
Ved dampning dan- nes der gentagne gange ekstremt me- get damp.	Apparatet kan ikke kalibreres automatisk ved for korte tilberedningstider. ► Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne, og gentag kalibreringen.
Der kommer damp ud af ventilationsåb- ningerne under tilbe- redning.	Dette er normalt. Ingen handling nødvendig.

13.2 Udskifte pære i ovnlampen

Hvis ovnbelysningen svigter, skal pæren i ovnlampen udskiftes.

Bemærk: Der kan fås varmebestandige 230 V ha-
logenspærer på 25 W hos kundeservice eller hos en for-
handler. Anvend kun denne type pærer. Hold kun på
nye halogenpærer med en ren og tør klud. Derved for-
længes pærens levetid.

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige
dele meget varme.

- Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- Hold små børn under 8 år på sikker afstand.
- Rør aldrig ved ventilationsåbningerne.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

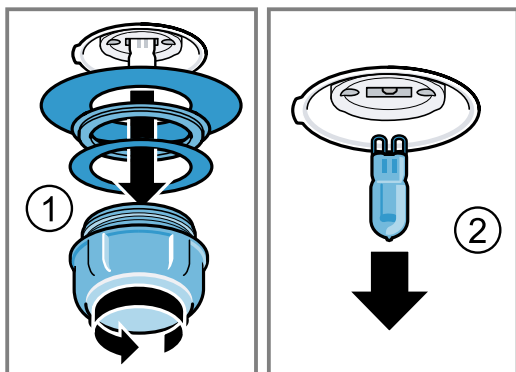
Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

- ▶ For at undgå elektrisk stød skal det kontrolleres, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes.
- ▶ Træk også netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Krav

- Strømforsyningen til apparatet er afbrudt.
- Ovnrummet er afkølet.
- Der forefindes en ny halogenpære til udskiftning.

1. Skru glasafdækningen af mod venstre ①.
2. Træk halogenpæren ud uden at dreje den ②.



3. Sæt den nye halogenpære i, og tryk den fast ind i soklen.
Vær opmærksom på stikbenenes placering.

4. Sæt de nye tætninger og klemringen på glasafdækningen i den rigtige rækkefølge.
5. Skru glasafdækningen på igen sammen med tætningerne.
Apparatet må kun anvendes med glasafdækning og med tætninger.
6. Tilslut apparatet til strømnettet, og gentag proceduren for den første ibrugtagning.

13.3 Udskiftning af glasafdækning eller tætninger

Hvis glasafdækningen over halogenpæren eller tætninger er beskadiget, skal de beskadigede dele udskiftes.

- ▶ Udskift glasafdækningen eller tætningerne.
Der kan bestilles en ny glasafdækning eller en ny tætning hos kundeservice.
→ "Kundeservice", Side 36

13.4 Udskifte dørtætning

Hvis den yderste dørtætning ved ovnrummet er defekt, skal dørtætningen udskiftes. Der kan fås reservetætninger til Deres apparat hos kundeservice. Angiv apparatets E-nr. og FD-nr.

1. Åbn maskinens dør.
2. Træk den gamle dørtætning af.
3. Skyd den nye dørtætning ind i den ene side af ovnrummet, og træk den på plads hele vejen rundt.
Samlingen skal være placeret på siden.
4. Kontroller, at dørtætningen sidder korrekt, især i hjørnerne.

14 Bortskaffelse

14.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.
Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

15 Sådan lykkes det

Her findes anvisninger om de rigtige indstillinger samt det passende tilbehør og fade for forskellige retter. Disse anbefalinger er specielt optimeret til det pågældende apparat.

15.1 Fremgangsmåde

ADVARSEL – Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes.
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Tip

Følg de generelle anvisninger, når apparatet anvendes første gang:

- → "Sikkerhed", Side 2
- → "Energibesparelse", Side 4
- → "Kondensvand", Side 24

1. Vælg en passende ret på listen over retter.

Tips

- Apparatet har programmerede indstillinger for et udvalg af retter. Brug de programmerede retter → Side 13, hvis apparatet skal vejlede under tilberedningen.
 - Hvis der ikke findes en anvisning eller en ret, som svarer præcis til det ønskede, kan en lignende ret bruges til orientering.
2. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
 3. Vælg egnede fade og tilbehør.
Anvend det service og tilbehør, som er angivet i de anbefalede indstillinger.
 4. Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i de anbefalede indstillinger.
 5. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
 6. Sluk for apparatet med , når retten er færdig.

15.2 Godt at vide

I tabellerne findes et udvalg af retter, der er velegnede til tilberedning i apparatet. Det oplyses også, hvilke ovnfunktioner, tilbehør, temperaturer og tilberedningstider, der er bedst egnede. Hvis der ikke er angivet andet, gælder anvisningerne i tabellen for isætning i kold ovn.

Tilbehør

Anvend det medfølgende tilbehør.

Når retterne tilberedes i dampbeholderen med huller, skal dampbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder. Væskedryp opsamles i dampbeholderen uden huller.

Tilberedning i:

Hvis der anvendes fade eller beholdere, skal de altid anbringes midt i dampbeholderen med huller.

Fade skal være varme- og dampbestandige. Tilberedningstiden forlænges, når der anvendes fade og beholdere med tykke vægge.

Retter, der tilberedes i vandbad (f.eks. ved smeltning af chokolade), skal tildækkes med folie.

Tilberedningstid og -mængde

Tilberedningstiderne ved dampning afhænger af stykkernes størrelse, men ikke af den samlede mængde.

Apparatet kan dampe retter på maksimalt 2 kg.

Bemærk de stykstørrelser, der fremgår af tabellerne.

Ved mindre stykker reduceres tilberedningstiden, ved større stykker forøges den. Råvarernes kvalitet og mørhed har også betydning for tilberedningstiden. Derfor skal de angivne værdier kun anvendes som retningsgivende værdier.

Fordel maden jævnt

Fordel altid madvarerne jævnt i fade og beholdere.

Hvis lagene har forskellig højde, tilberedes retterne ikke ensartet.

Trykfølsomme levnedsmidler

Læg ikke trykfølsomme retter i for høje lag i dampbeholderen. Det er i givet fald bedre at anvende to dampbeholdere.

Tilberedning af menuer

Der kan tilberedes komplette menuer samtidigt, uden at smagen overføres mellem retterne.

Sæt retten med den længste tilberedningstid i ovnen først. Sæt efterfølgende de andre retter ind på de passende tidspunkter. På den måde bliver alle retter færdige samtidig.

Den samlede tilberedningstid forlænges ved menu-tilberedning. Når apparatets dør åbnes, lukkes der damp ud af ovnrummet, og ovnrummet skal opvarmes igen.

Kondensvand

Der kan dannes kondensvand i ovnrummet og ved ovndøren under tilberedningen. Det er normalt og forringer ikke apparatets funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

15.3 Grøntsager

Læg grøntsager i dampbeholderen med huller, og sæt den ind i rillehøjde 2. Sæt dampbeholderen uden huller ind nedenunder i rillehøjde 1. Væskedryp opsamles i dampbeholderen uden huller.

Grøntsager

Ret	Stykkernes størrelse	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Artiskokker	Hele	Dampbeholder med huller + uden huller		100	20 - 35
Blomkål	Hel	Dampbeholder med huller + uden huller		100	25 - 35
Blomkål	Buketter	Dampbeholder med huller + uden huller		100	10 - 15
Broccoli	Buketter	Dampbeholder med huller + uden huller		100	8 - 10
Ærter	-	Dampbeholder med huller + uden huller		100	5 - 10
Fennikel	Skiver	Dampbeholder med huller + uden huller		100	10 - 14
Grøntsagsflan	-	Vandbadsform 1,5 l + beholder med huller i rillehøjde 2		100	50 - 70
Grønne bønner	-	Dampbeholder med huller + uden huller		100	20 - 25
Gulerødder	Skiver	Dampbeholder med huller + uden huller		100	10 - 20
Kålrabi	Skiver	Dampbeholder med huller + uden huller		100	20 - 25
Porrer	Skiver	Dampbeholder med huller + uden huller		100	6 - 9
Majs	Hel	Dampbeholder med huller + uden huller		100	25 - 35
Bladbede	Strimler	Dampbeholder med huller + uden huller		100	8 - 10
Asparges, grønne	Hele	Dampbeholder med huller + uden huller		100	7 - 12
Asparges, hvide	Hele	Dampbeholder med huller + uden huller		100	10 - 15
Spinat	-	Dampbeholder med huller + uden huller		100	2 - 3

Ret	Stykkernes størrelse	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Romanesco	Buketter	Dampbeholder med huller + uden huller		100	8 - 10
Rosenkål	Buketter	Dampbeholder med huller + uden huller		100	20 - 30
Rødbede	Hel	Dampbeholder med huller + uden huller		100	40 - 50
Rødkål	I strimler	Dampbeholder med huller + uden huller		100	30 - 35
Hvidkål / kål	I strimler	Dampbeholder med huller + uden huller		100	25 - 35
Squash	Skiver	Dampbeholder med huller + uden huller		100	3 - 4
Sukkerærter	-	Dampbeholder med huller + uden huller		100	8 - 12

15.4 Tilbehør og bælgrugter

Anbefalede indstillinger for tilbehør og bælgrugter.

Tilberedning af tilbehør og bælgrugter

1. Tilsæt vand / væske i det angivne forhold.

Eksempel: 1:1,5 = tilsæt 150 ml væske for hver 100 g ris.

2. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.

Tilbehør og bælgrugter

Ret	Forhold	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Pillekartofler (mellemstore)	-	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	35 - 45
Hvide kartofler	-	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	20 - 25
Naturris	1:1,5	Dampbeholder uden huller	2		100	35 - 45
Langkornet ris	1:1,5	Dampbeholder uden huller	2		100	20 - 30
Basmati-ris	1:1,5	Dampbeholder uden huller	2		100	20 - 30
Parboiled ris	1:1,5	Dampbeholder uden huller	2		100	15 - 20
Risotto	1:2	Dampbeholder uden huller	2		100	30 35
Brune linser	1:2	Dampbeholder uden huller	2		100	35 - 50
Hvide bønner, udblødte	1:2	Dampbeholder uden huller	2		100	65 - 75
Couscous	1:1	Dampbeholder uden huller	2		100	6 - 10
Grønspelt, knust	1:2,5	Dampbeholder uden huller	2		100	15 - 20

Ret	Forhold	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Hirse, hel	1:2,5	Dampbeholder uden huller	2		100	25 - 35
Hvede, hel	1:1	Dampbeholder uden huller	2		100	60 - 70
Klöße	-	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	20 - 25

15.5 Fjerkræ og kød

Anbefalede indstillinger for fjerkræ og kød.

Fjerkræ

Ret	Mængde	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Kyllingebryst	0,15 kg pr. stk.	Dampbeholder uden huller	2		100	15 - 25
Andebryst	0,35 kg pr. stk.	Dampbeholder uden huller	2		100	12 - 18

Oksekød

Ret	Mængde	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Lille roastbeef, medium	1 kg	Dampbeholder uden huller	2		100	25 - 35
Stor roastbeef, medium	1 kg	Dampbeholder med huller + uden huller	3 + 1		100	30 - 40

Svinekød

Ret	Mængde	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Svinefilet	0,5 kg	Dampbeholder uden huller	2		100	16 - 20
Svinemedaljoner	Tykkelse ca. 3 cm	Dampbeholder uden huller	2		100	10 - 12
Hamburgerryg med ben	I skiver		2		100	15 - 20

Pølser

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Wienerpølser	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Weißwürste	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	20 - 25

15.6 Fisk

Anbefalede indstillinger for tilberedning af fisk og muslinger.

Fisk

Ret	Mængde	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Havbras, hel	0,3 kg pr. stk.	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Havbrasfilet	0,15 kg pr. stk.	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Fisketerrine	Form i vandbad 1,5 l	Dampbeholder uden huller	2		70 - 80	40 - 80
Forel, hel	0,2 kg pr. stk.	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Torskefilet	0,15 kg pr. stk.	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Laksefilet	0,15 kg pr. stk.	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	8 - 10
Muslinger	1,5 kg	Dampbeholder uden huller	2		100	10 - 15
Rødfiskefilet	0,15 kg pr. stk.	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Søtungeruller, fyldt		Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	10 - 20

15.7 Suppegarniture, andet

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Æggestand	Dampbeholder uden huller	2		90	15 - 20
Grießnockerl	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Hårdkogte æg (størrelse M, maks. 1,8 kg)	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	10 - 12
Blødkogte æg (størrelse M, maks. 1 kg)	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	6 - 8

15.8 Desserter, kompot

Anbefalede indstillinger for tilberedning af desserter og kompot.

Tilberedning af kompot

1. Afvej frugten.
2. Tilsæt ca. 1/3 mængde vand.
3. Tilsæt sukker og krydderier efter ønske.
4. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.

Tilberede mælkeris

1. Afvej risen.
 2. Tilsæt 2,5 gange så meget mælk.
 3. Hæld ris og mælk i en skål til en højde af maks. 2,5 cm.
 4. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
 5. Rør rundt i mælkerisen efter tilberedning.
- ✓ Mælkerisen opsuger resten af mælken.

Tilberede yoghurt

1. Opvarm mælken til 90 °C på kogesektionen. Lad den derefter køle af til 40 °C. Langtidsholdbar mælk skal kun opvarmes til 40 °C. Denne temperatur er tilstrækkelig ved langtidsholdbar mælk.
2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i mælken.

3. Fyld blandingen i kopper eller små glas, og dæk til med plastfolie.
4. Sæt dampbeholderen med huller i ovnen.
5. Stil kopperne eller glassene i dampbeholderen med huller.
6. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
7. Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

Desserter, kompot

Ret	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Germknödel	Dampbeholder uden huller		100	20 - 25
Creme caramel	Små forme + dampbeholder med huller		80	15 - 20
Mælkeris	Dampbeholder uden huller		100	25 - 35
Yoghurt	Portionsglas + dampbeholder med huller		40	300 - 360
Æblekompot	Dampbeholder uden huller		100	10 - 15
Pærekompot	Dampbeholder uden huller		100	10 - 15
Kirsebærkompot	Dampbeholder uden huller		100	10 - 15
Rabarberkompot	Dampbeholder uden huller		100	10 - 15
Sveskekompot	Dampbeholder uden huller		100	15 - 20

15.9 Genopvarmning

Skånsom genopvarmning af kolde retter. Retterne smager og ser ud, som om de lige var blevet tilberedt.

Genopvarmning

Med denne ovnfunktion kan madretter genopvarmes skånsomt. Både udseende og smag bevarer, som om retterne lige var blevet tilberedt.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Grøntsager	Dampbeholder uden huller	2		100	12 - 15
Pasta, kartofler, ris	Dampbeholder uden huller	2		100	5 - 25

15.10 Optøning

Dampfunktionen er egnet til optøning af dybfrosen frugt og grøntsager.

Det er bedst at tø kød og fisk op i køleskabet.

Brug dampbeholderen uden huller til dybfrosne madvarer, hvor væden skal bibeholdes i retten, f.eks. dybfrosen fløde-spinat.

Bemærkninger

- Tidsangivelserne i tabellen er vejledende værdier, som afhænger af rettens kvalitet, nedfrysningstemperatur (-18 °C) og beskaffenhed. Der er angivet

tidsintervaller i tabellen. Indstil først den korteste tilberedningstid, og forlæng den, hvis det er nødvendigt.

- Flade stykker eller stykker i portionsstørrelse tøs hurtigere op end stykker, som er frosset i en blok.

Optøning af dybfrostretter

1. Tag dybfrostretter ud af emballagen.
 2. Læg dybfrostretter i dampbeholderen med huller.
 3. Sæt dampbeholderen med huller ind i ovnen, og sæt dampbeholderen uden huller ind nedenunder.
- ✓ Retten ligger ikke i optøningsvandet, og væskedryp bliver opsamlet i dampbeholderen uden huller.

4. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.

Optøning

Ret	Mængde	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Bærfrugter	0,5 kg	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1	⌘	50 - 55	15 - 20
Grøntsager	0,5 kg	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1	⌘	40 - 50	15 - 50

15.11 Afsaftning

Anbefalede indstillinger for afsaftning af bær.

Afsaftning af bær

1. Læg bærrene i en skål, og drys dem med sukker.
2. Lad blandingen trække i mindst en time, så saften trækkes ud.

3. Hæld bærrene i dampbeholderen med huller, og sæt den ind i rillehøjde 2.
4. Sæt dampbeholderen uden huller ind nedenunder til opsamling af saften.
5. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
6. Læg bærrene i et klæde efter tilberedningen, og pres resten af saften ud af dem.
7. Tør ovnrummet.

Afsaftning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Hindbær	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1	⌘	100	30 - 45
Ribs	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1	⌘	100	40 - 50

15.12 Henkogning

Frugt og grøntsager kan konserveres ved opvarmning og opbevaring i lufttætte glas.

- Levnedsmidler skal være friske, når de henkoges. For lang opbevaringstid reducerer vitaminindholdet, og levnedsmidlerne gærer lettere.
- Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager.
- Følgende levnedsmidler kan ikke henkoges i apparatet: Indhold i konserverdåser, kød, fisk og postejblandinger.
- Kontroller, at henkogningsglas, gummiringe og fjedre er fejlfri.

Henkogning af frugt og grøntsager

Krav: Kontroller, at henkogningsglas, gummiringe og fjedre er fejlfri.

1. Rengør gummiringe og glas grundigt med varmt vand.
Glas kan steriliseres i apparatet. → Side 14
2. Sæt dampbeholderen med huller i ovnen.
3. Stil de forberedte glas i dampbeholderen med huller.
Glassene må ikke røre ved hinanden.
4. Åbn ovndøren efter den angivne tid.
5. Tag først henkogningsglassene ud af apparatet, når de er kølet helt af.

Henkogning

Anbefalede indstillinger for henkogning med damp.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Grøntsager	1 liters henkogningsglas	2	⌘	100	30 - 120
Stenfrugt	1 liters henkogningsglas	2	⌘	100	25 - 30
Kernefrugt	1 liters henkogningsglas	2	⌘	100	25 - 30

15.13 Sous-vide tilberedning

Ved sous-vide tilberedning bliver madvarer tilberedt ved lave temperaturer mellem 50 - 95 °C og 100 % damp, f.eks. kød, fisk, grøntsager og desserter. Madvarerne bliver svejset lufttæt ind i en speciel varmebestandig vakuumpose ved hjælp af en kammer-vakuumeringsmaskine.

Takket være vakuumposens beskyttende indpakning bevares nærings- og aromastoffer. De lave temperaturer og den direkte overførsel af varme gør det muligt at tilberede retterne helt præcist til den indstillede tilberedningsgrad. Det er stort set umuligt at tilberede retterne for meget.

Portioner

Følg angivelserne om mængde og størrelse af de enkelte stykker i tabellen. Apparatet kan maksimalt tilberede retter op til 2 kg, tilpas tilberedningstiden ved større mængder eller stykker.

De angivne mængder for fisk, kød og fjerkræ svarer til 1 til 2 portioner. De angivne mængder for grøntsager og desserter svarer til mængden til 4 personer.

Rillehøjder

Der kan tilberedes i 2 rillehøjder.

Når retterne tilberedes i dampbeholderen med huller, skal dampbeholderen uden huller sættes ind nedefra. Væskedryp opsamles i dampbeholderen uden huller.

Vakuumposer

Anvend kun specielle vakuumeringsposer af varmebestandigt materiale til sous-vide tilberedning.

Anvend kun vakuumposerne én gang. Tilbered ikke madvarerne i de poser, de blev købt i, f.eks. fisk i portionsemballage.

Madvarernes kvalitet

Kvaliteten af madlavningen er 100 % afhængig af råvarenes beskaffenhed. Anvend kun helt friske madvarer for at opnå et sikkert og optimalt velsmagende resultat af tilberedningen.

Forberedelse af retter

Der er bakterier på overfladen af stort set alle madvarer.

ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!

Sous-vide-tilberedning sker ved lave temperaturer, og det kan medføre sundhedsskader, hvis anvisningerne om tilberedningen og hygiejneforskrifterne tilsidesættes.

- ▶ Anvend kun friske levnedsmidler af bedste og absolut fejlfri kvalitet.
- ▶ Vask og desinficer hænderne.
- ▶ Brug engangshandsker og en madlavnings-/grilltang.
- ▶ Vær særligt opmærksom ved tilberedning af kritiske levnedsmidler, som f.eks. fjerkræ, æg og fisk.
- ▶ Vask grøntsager og frugt grundigt, og skræl dem.
- ▶ Hold altid bordoverflader og skærebrætter rene.
- ▶ Anvend separate skærebrætter til de forskellige madvaretyper.
- ▶ Afbryd kølekæden så kort som muligt ved forberedelse af madvarerne.
- ▶ Opbevar maksimalt vakuumerede madvarer 24 timer i køleskabet, inden tilberedningen påbegyndes.
- ▶ Retterne skal spises umiddelbart efter tilberedningen og må ikke efterfølgende opbevares, heller ikke i køleskab. Retterne må ikke genopvarmes.
- ▶ Hold den vakuumerede madvare, som endnu ikke er tilberedt, i kogende vand i maks. 3 sekunder for at dræbe bakterier.
- ✓ Så er der kun få bakterier på ingredienserne, som dermed er hygiejnisk forberedt til sous-vide tilberedning.

Vakuumering af retter

For at opnå en ensartet varmepåvirkning og et optimalt resultat skal vakuumeringen udføres i en kammer-vakuumeringsmaskine, der kan generere et vakuum på 99 %. Vær opmærksom på, når vakuumposen fyldes, at den ikke bliver fugtet med madvarer i området omkring svejsesømmen.

Tip For at forhindre, at madvarerne udvikler gas, f.eks. grøntsager, skal madvarerne vakuumeres maksimalt én dag for tilberedningen. Gassen forhindrer varmetilførslen eller medfører, at madvarernes struktur forandres på grund af vakuumpåvirkningen, så de reagerer anderledes under tilberedningen.

Bemærk: Anvend ikke stegetermometer.

1. Brug kun halvdelen af den sædvanlige mængde salt og krydderier.
Tip Allerede en lille smule smør og lidt salt i vakuumposen intensiverer den naturlige aroma i madvarer af høj kvalitet.
Forskellige ingredienser påvirker tilberedningen af retten:
 - Salt og sukker reducerer tilberedningstiden.
 - Syreholdige madvarer gør retten fastere, f.eks. citronsaft eller eddike.
 - Alkohol eller hvidløg giver madvarerne en ubehagelig bismag.
2. Fold posens kant 3 - 4 cm ned under påfyldningen af madvaren, og sæt posen i en beholder, f.eks. i et målebæger.
Vær opmærksom på, når vakuumposen fyldes, at den ikke bliver fugtet med madvarer i området omkring svejsesømmen.
3. Kontroller, at posen er intakt, inden tilberedningen påbegyndes.

Vær opmærksom på følgende punkter:

- Der må ikke være luft i vakuumposen.
- Svejsesømmen skal være fuldstændig lukket.
- Der må ikke være huller i vakuumposen.
- Stykker af kød og fisk, som vakuumeres sammen, må ikke ligge direkte op ad hinanden.

4. Hvis vakuumposen ikke er hensigtsmæssigt fyldt, skal madvarerne fyldes i en ny pose og vakuumeres igen.

Tilberedning af sous-vide retter

Ved tilberedning med vakuum bevares al aroma i madvarerne. Aromaen fra den sædvanlige mængde krydderier, krydderurter og hvidløg påvirker smagen væsentlig stærkere, og intensiverer den.

Krav

- Retten er forberedt.
→ *"Forberedelse af retter", Side 31*
- Retten er vakuumet.
→ *"Vakuumering af retter", Side 31*

1. Læg retten i tilberedningsbeholderen med huller. For at opnå en ensartet varmfordeling må de vakuumerede retter ikke ligge ovenpå eller tæt ved hinanden i dampbeholderen med huller.
2. Sæt dampbeholderen uden huller ind nedenunder for at opsamle dryp af kondensvand.

3. ⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Der samler sig varmt vand på vakuumposerne under tilberedningen.

- ▶ Løft forsigtigt vakuumposen med en grydelap, så det varme vand kan løbe ned i universalbrædepanden eller tilberedningsbeholderen.
- ▶ Tag derefter forsigtigt vakuumposen ud ved hjælp af en grydelap.

Lad ovnrummet køle af efter tilberedningen, og tør derefter vandet i fordampningsskålen væk med en svamp.

4. Tør vakuumposen af, og læg den i et rent fad.
5. Åbn vakuumposen med en saks, og hæld alle de tilberedte madvarer og væden ud i fadet. Der kan tilberedes en sauce af lagen eller marinaden.
6. Gør retten klar til servering.

Ret	Anvisninger om tilberedning
Kød	■ For at undgå fedtsprøjt skal kødet duppes med køkkenrulle, inden det lægges i varm olie. ■ Brun kødet ved høj varme i nogle sekunder på hver side. Derved får kødet en sprød overflade og får den normale stegearoma, uden at det bliver overtilberedt.
Fisk	■ Drys fisken med salt og krydderier, og hæld den over med smeltet smør. ■ Brun fisken nogle sekunder på hver side for at give den en sprød overflade og stegearoma. ■ Forlæng bruningstiden, hvis den ønskede tilberedningsgrad endnu ikke er opnået efter sous-vide tilberedningen. ■ Fordi sous-vide tilberedningen finder sted ved lave temperaturer, skal fisken serveres på forvarmede tallerkener og med en meget varm sauce eller smeltet smør.
Grøntsager	■ Brun grøntsagerne kort på en pande for at opnå stegearomaen. ■ Smag grøntsagerne til, eller bland dem med andre ingredienser.

Kød

Her findes en oversigt over de anbefalede indstillinger til kødretter.

Ret	Tilberedningsbeholder	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.	Tips og anvisninger
Kalvesteaks, medium, tykkelse 2 cm	Dampbeholder med huller + uden huller		60	80	Vakuumer med smør og rosmarin.
Oksesteak (culotte, højreb, etc.), engelsk, tykkelse 2 - 3 cm	Dampbeholder med huller + uden huller		58	90	Vakuumer med smør og rosmarin.
Oksesteak (culotte, højreb, etc.), medium, tykkelse 2 - 3 cm	Dampbeholder med huller + uden huller		62	80	Vakuumer med smør og rosmarin.
Oksefilet, helt stykke, engelsk, tykkelse 3 - 4 cm	Dampbeholder med huller + uden huller		58	100	Vakuumer med smør og rosmarin.
Oksefilet, helt stykke, medium, tykkelse 3 - 4 cm	Dampbeholder med huller + uden huller		62	90	Vakuumer med smør og rosmarin.

Ret	Tilberedningsbeholder	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.	Tips og anvisninger
Svinemedaljoner (80 g pr. stk.)	Dampbeholder med huller + uden huller		63	75	Vakuumer med smør og frisk basilikum.
Lammeryg, uden ben	Dampbeholder med huller + uden huller		58	50	Vakuumer med lidt salt, smør og timian.
Bacon, 700 g	Dampbeholder med huller + uden huller		65	24 timer	Vakuumer med smør, rosmarin, timian og lidt sennep.
Kalve-spidsbryst, 1 kg	Dampbeholder med huller + uden huller		62	18 timer	Vakuumer med smør, timian, laurbærblad, peberkorn og rodfrugter.
Pulled pork, 1,5 kg	Dampbeholder med huller + uden huller		64	48 timer	Vakuumer med smør, sojasauce, liquid smoke (flydende røg), peber, malet paprika og kommen.

Fjerkræ

Her findes en oversigt over de anbefalede indstillinger til retter med fjerkræ.

Ret	Tilberedningsbeholder	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.	Tips og anvisninger
Andebryst (350 g pr. stk.)	Dampbeholder med huller + uden huller		62	70	Skær ridser i fedtlaget, drys lidt salt og peber på kødsiden, og vakuumer med et lille stykke appelsinskal.
Kyllingebryst (250 g pr. stk.)	Dampbeholder med huller + uden huller		65	60	Vakuumer med smør, lidt salt og timian.

Fisk

Her findes en oversigt over de anbefalede indstillinger til fiskeretter.

Ret	Tilberedningsbeholder	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.	Tips og anvisninger
Kabliau (140 g pr. stk.)	Dampbeholder med huller + uden huller		58	25	Vakuumer med smør og lidt salt.
Helleflynder / pig-hvar (150 g pr. stk.)	Dampbeholder med huller + uden huller		58	30	Vakuumer med smør og lidt salt.
Sandart (140 g pr. stk.)	Dampbeholder med huller + uden huller		60	20	Vakuumer med smør og lidt salt.

Grøntsager

Her findes en oversigt over de anbefalede indstillinger til grøntsager.

Ret	Tilberedningsbeholder	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.	Tips og anvisninger
Blomkål (500 g)	Dampbeholder med huller + uden huller		85	40 - 50	Vakuumer med vand, smør, salt og muskat.
Champignoner, i kvarte (500 g)	Dampbeholder med huller + uden huller		85	20 - 25	Vakuumer med smør, rosmarin, lidt hvidløg og salt.
Julesalat, halve (4-6 stk.)	Dampbeholder med huller + uden huller		85	40 - 45	Vakuumer med appelsinsaft, sukker, salt, smør og timian.
Grønne asparges, hele (600 g)	Dampbeholder med huller + uden huller		85	20 - 30	Bemærk: Hvis de grønne asparges blanches inden vakuumeringen, bevares den grønne farve. Vakuumer med smør, salt, lidt sukker og peber.
Gulerødder, i skiver, 0,5 cm (600 g)	Dampbeholder med huller + uden huller		90	70 - 80	Vakuumer med appelsinsaft, karry og smør.
Kartofler, skrællede, i kvarte (800 g)	Dampbeholder med huller + uden huller		95	35 - 45	Vakuumer med smør og salt. Bemærk: Velegnet til videre anvendelse, f.eks. til salat.
Cherrytomater, hele eller halve (500 g)	Dampbeholder med huller + uden huller		58	25 - 5	Bland røde og gule cherrytomater. Vakuumer med olivenolie, salt og sukker.
Græskar, 2 x 2 cm terninger (600 g)	Dampbeholder med huller + uden huller		90	25 - 35	Tilberedningstiden kan variere afhængigt af græskarsorten.
Squash i skiver, 1 cm (600 g)	Dampbeholder med huller + uden huller		85	25 - 30	Vakuumer med olivenolie, salt og timian.
Sukkerærter, hele (500 g)	Dampbeholder med huller + uden huller		85	5 - 10	Vakuumer med smør og salt.

Dessert

Her findes en oversigt over de anbefalede indstillinger til desserter.

Ret	Tilberedningsbeholder	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.	Tips og anvisninger
Ananas i skiver, 1,5 cm (400 g)	Dampbeholder med huller + uden huller		85	70 - 80	Vakuumer med smør, honning og vanilje.

Ret	Tilberedningsbeholder	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.	Tips og anvisninger
Æbler, skrællede og i skiver, 0,5 cm (2 - 4 stk.)	Dampbeholder med huller + uden huller		85	15 - 25	Tip Tilberedningstiden kan variere afhængigt af æblesorten. Vakuumer med karamelsauce.
Bananer, hele (2 - 4 stk.)	Dampbeholder med huller + uden huller		65	20 - 25	Vakuumer med smør, honning og en vaniljestang.
Pære, skrællet, i både (2 - 4 stk.)	Dampbeholder med huller + uden huller		85	25 - 35	Tilsæt honning eller sukker.
Kumquats, halve (12 - 16 stk.)	Dampbeholder med huller + uden huller		85	75 - 80	Bemærk: Vask dem i varmt vand, halver dem, og fjern kernerne. Vakuumer med smør, vaniljestang og abrikosmarmelade.
Vaniljesauce (0,5 l)	Dampbeholder med huller + uden huller		80	15 - 25	Bland 0,5 l mælk, 1 æg, 3 æggebommer, 80 g sukker og marmen af en vaniljestang, og vakuum.

15.14 Hævning af dej

Anbefalede indstillinger for hævnings af dej.
Gærdej hæver hurtigere i apparatet end ved stuetemperatur.

Hævning af dej

1. Sæt dampbeholderen med huller i ovnen.

Rillehøjden for dampbeholderen uden huller kan vælges frit.

2. Sæt dejskålen i dampbeholderen med huller. Dejen skal ikke være tildækket.
3. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.

Gærdej

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Gærdej	1 kg	Skål + dampbeholder med huller		35	20 - 30

15.15 Dybfrostprodukter

Følg producentens anvisninger på emballagen. De angivne tilberedningstider gælder for isætning i kold ovn.

Optøning og opvarmning af dybfrostretter

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Dejvarer, ferske, afkølede	Dampbeholder uden huller	2		100	5 - 10
Foreller	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Laksefilet	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 100	20 - 25

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Broccoli	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	6 - 10
Blomkål	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	5 - 8
Bønner	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	6 - 10
Ærter	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	5 - 12
Gulerødder	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	4 - 6
Grøntsager, blandede	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	6 - 10
Rosenkål	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	5 - 10

15.16 Prøveretter

Disse oversigter er fremstillet til prøvningsorganer for at lette prøvningen af apparatet iht. EN 60350-1:2013 hhv. IEC 60350-1:2011 og iht. standard EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Anbefalede indstillinger for prøveretter

Madvare	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Broccoli (dampfordeling)	Med huller + uden huller	2 + 1		100	7 - 9
Broccoli (damptilskud)	Med huller + uden huller	2 + 1		100	7 - 9
Ærter (maks. mængde)	Med huller + uden huller	2 + 1		100	5 - 12

16 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

Bemærk: Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G.

16.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

17 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



⚠ 17.1 Generelle anvisninger om montage

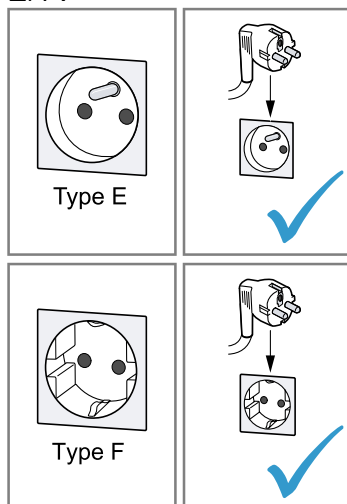
Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

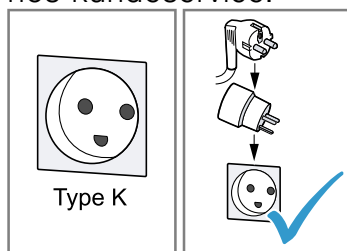
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)", Side 36.

- ▶ I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E/F.



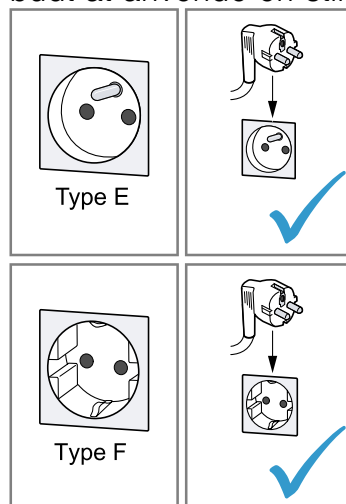
- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



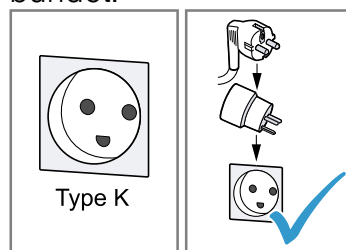
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)", Side 36

- ▶ Inden apparatet tilsluttes skal det sikres at installationen er egnet til apparater med en mærkestrøm der overstiger 13 A. I tvivlstilfælde bør en autoriseret el-installatør kontaktes.
- ▶ Apparatet skal sikres med en 16 A ledningssikkerhedsafbryder.
- ▶ Apparatet med Schuko-stik må kun anvendes med en stikdåsetype E/F. Det er forbudt at anvende en stikdåse af type K.

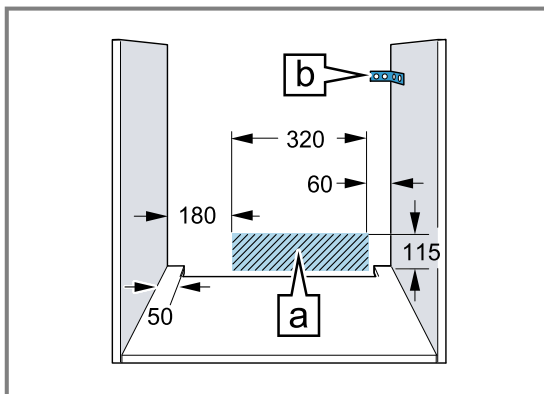


- ▶ Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- ▶ Hvis apparatet skal tilsluttes med en fast forbindelse til den elektriske installation, kan der bestilles en særlig tilslutningsledning uden stik via kundeservice. Den faste tilslutning skal udføres af en autoriseret elektriker.

- Der kan kun garanteres for sikker anvendelse af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne montageanvisning. Montøren hæfter for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.
 - Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transport-skader.
 - Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagning.
 - Følg anvisningerne i montagebladene vedr. indbygning af tilbehørsdele.
 - Indbygningsskabe skal være temperaturbestandige op til 95 °C og tilgrænsende skabsfronter på til 70 °C.
 - Apparatet må ikke indbygges bag en dekorations- eller skabslåge. Der er fare for overophedning.
 - Udfør udskæringerne i køkkenskabet, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.
 - Stikdåsen til apparatet skal befinde sig i det skraverede område **a** eller udenfor indbygningsskabet.
- Ikke-fastgjorte indbygningsskabe skal fastgøres til væggen med et almindeligt vinkelbeslag **b**.



- Brug beskyttelseshandsker for at undgå snitsår. Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen.
- Målene på tegningerne er angivet i mm.

⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!

Der er anbragt permanente magneter i betjeningsfeltet eller i betjeningselementerne. De kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- Personer med elektroniske implantater skal holde en minimumafstand på 10 cm til betjeningsfeltet eller betjeningselementer under montagearbejdet.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Anvendelse af en forlænget nettilslutningsledning og ikke-godkendte adaptere er farligt.

- Brug ikke multistikdåser.
- Anvend kun certificerede forlængerledninger med et tværsnit på minimum 1,5 mm², som opfylder de gældende nationale sikkerhedskrav.
- Kontakt kundeservice, hvis nettilslutningsledningen er for kort.
- Brug kun adaptere godkendt af producenten.

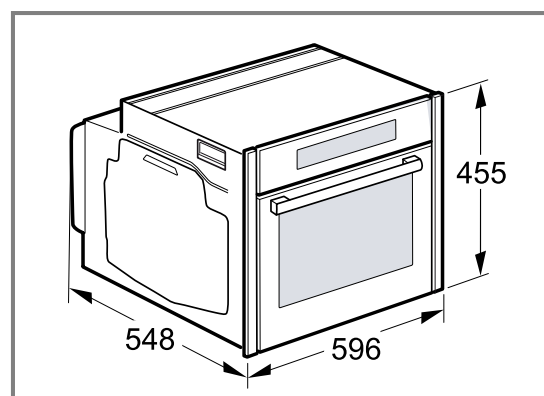
BEMÆRK!

Hvis apparatet bæres i dørens håndtag, kan det knække af. Ovndørens håndtag kan ikke bære apparatets vægt.

- Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med.

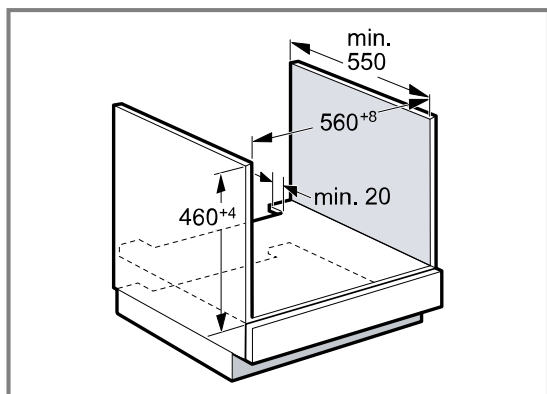
17.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



17.3 Indbygning under bordplade

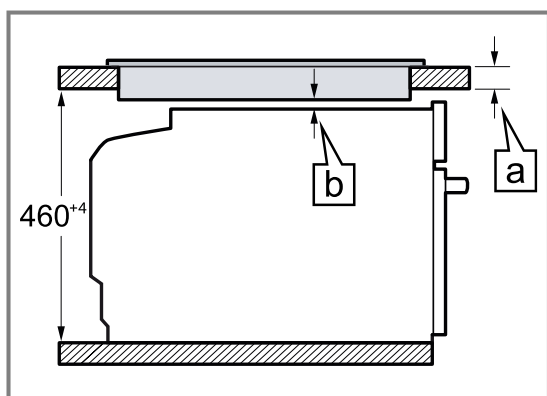
Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om indbygning under en bordplade.



- Der skal være en udskæring i mellembunden til ventilation af apparatet.
- Bordpladen skal være fastgjort på indbygningsskabet.
- Følg montagevejledningen for kogesektionen, hvis den forefindes.
- Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

17.4 Indbygning under en kogesektion

Hvis apparatet bliver indbygget under en kogesektion, skal følgende minimumafstande overholdes, eventuelt inklusive en underkonstruktion.

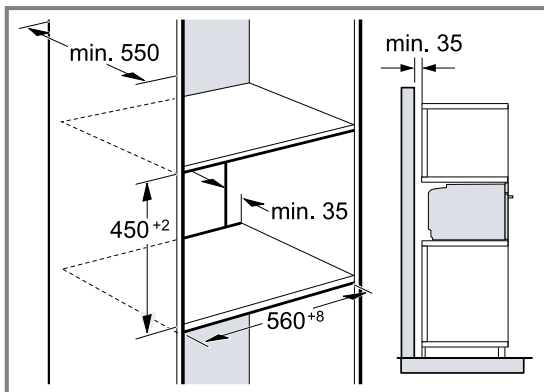


På grundlag af den nødvendige minimumafstand **[a]** fastlægges den mindste bordpladetykkelse **[a]**.

Kogesektionstype	a påsat i mm	a flugtende i mm	b i mm
Induktionskogesektion	42	43	5
Fuldflade-induktionskogesektion	52	53	5
Gaskogesektion	32	43	5
El-kogesektion	32	35	2

17.5 Indbygning i højskab

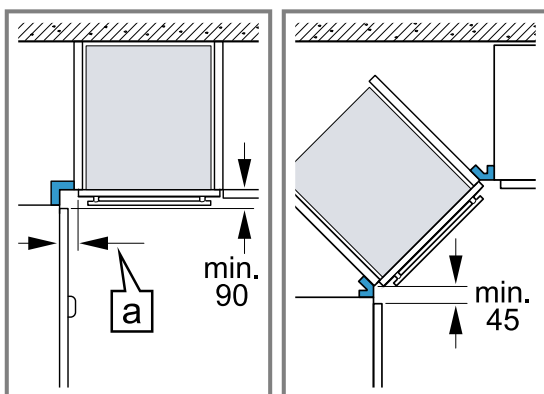
Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.



- Til ventilation af apparatet skal mellembundene i indbygningsskabet være forsynet med udskæringer.
- Hvis højskabet ud over element-bagvæggen har endnu en bagvæg, skal den fjernes.
- Apparatet må ikke indbygges højere, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

17.6 Hjørnemontage

Overhold indbygningsmålene og indbygningsanvisningerne ved hjørnemontage.



- For at apparatets dør skal kunne åbnes, skal minimummålene overholdes ved hjørnemontage. Målet  afhænger af skabsfrontens tykkelse og håndgrebet.

17.7 Elektrisk tilslutning

For at kunne foretage en sikker elektrisk tilslutning af apparatet skal disse anvisninger overholdes.

- Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerheds-jordforbindelse.
- Sikringen skal dimensioneres i henhold til det angivne effektforbrug på typeskiltet og de lokale forskrifter.
- Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.
- Apparatet må kun tilsluttes med den leverede tilslutningsledning.
- Stik tilslutningsledningen ind på bagsiden af apparatet, til der høres en klik-lyd. Der kan fås en tilslutningsledning på 3 m hos kundeservice.

- Tilslutningsledningen må kun udskiftes med en original tilslutningsledning, som kan bestilles via kundeservice. Den kan fås hos kundeservice.
- Indbygningen skal sikre berøringsbeskyttelse.

Apparatet skal tilsluttes elektrisk med stikket til sikkerhedskontakten

Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikdåse.

- ▶ Stik netstikket ind i sikkerhedsstikdåsen. Når apparatet er indbygget, skal nettilslutningsledningens netstik være frit tilgængeligt. Hvis dette ikke er muligt, skal der være monteret en alpolet afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

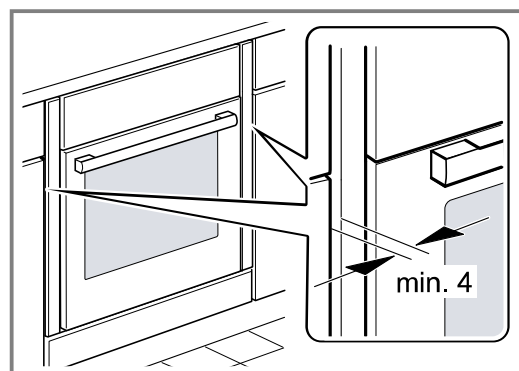
Der skal være monteret en alpolet afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

1. Identificer fase- og nulleader i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Tilslut iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se typeskilt.
3. Lederne i nettilslutningsledningen skal tilsluttes iht. farvekoderne:
 - grøn-gul = jordforbindelsesledning ⊕
 - blå = nulleader
 - brun = fase (yderleder)

17.8 Indbygning af apparat

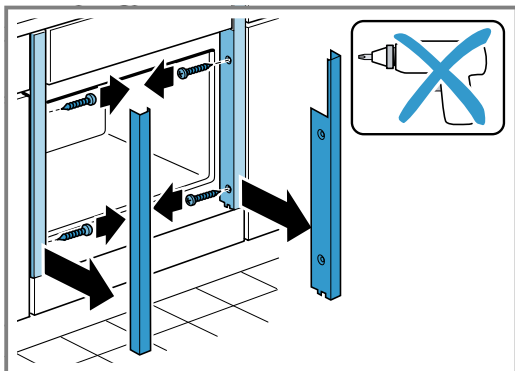
Bemærk: Fastgør ikke panelerne med en akku-skrue-rækker. Panelerne kan blive beskadiget.

1. Skyd apparatet helt ind. Tilslutningskablet må ikke knækkes, komme i klemme eller føres over skarpe kanter.
2. Centrér apparatet.

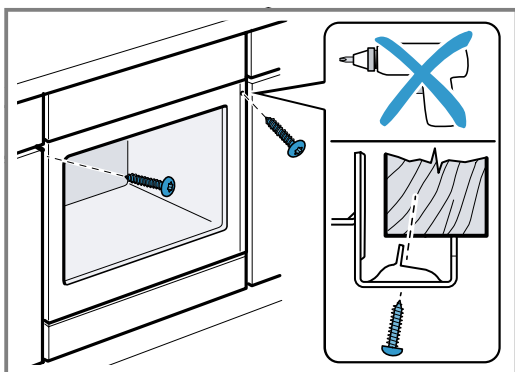


Der skal være en luftspalte på min. 4 mm mellem apparatet og tilgrænsende møbelfronter.

3. Åbn apparatets dør, og skru panelerne af i venstre og højre side.

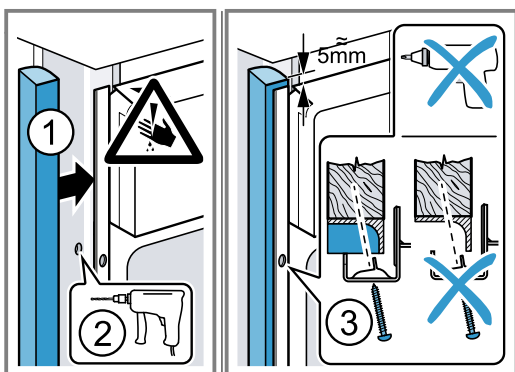


4. Luk ovndøren.
5. Skru apparatet fast.

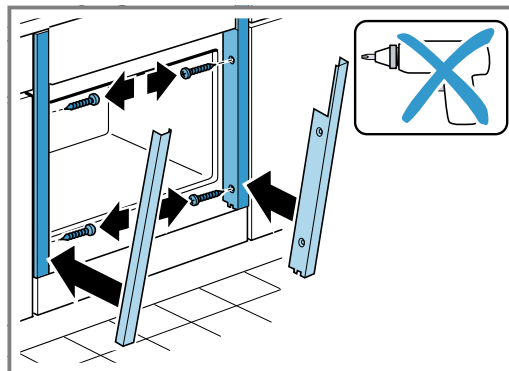


6. Ved køkkenindretning uden håndtag med lodret gribestykke:

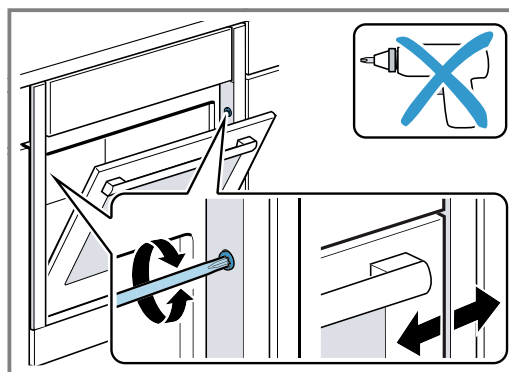
- Anbring et egnet mellemlæg ① for at tildække eventuelle skarpe kanter og sørge for sikker montage.
- Lav en forboring i aluprofiler for at kunne lave en skrueforbindelse ②.
- Fastgør apparatet med egnede skruer ③.



7. Læg panelerne på, og skru dem fast først foroven og derefter forneden.



8. Tilpas om nødvendigt spalten mellem apparatets dør og panelerne i siden med den øverste skrue i højre og venstre side.



Bemærk: Spalten mellem bordplade og apparat må ikke lukkes med ekstra lister. Der må ikke anbringes lister til varmebeskyttelse langs indbygningsskabets sidevægge.

17.9 Afmontage af apparat

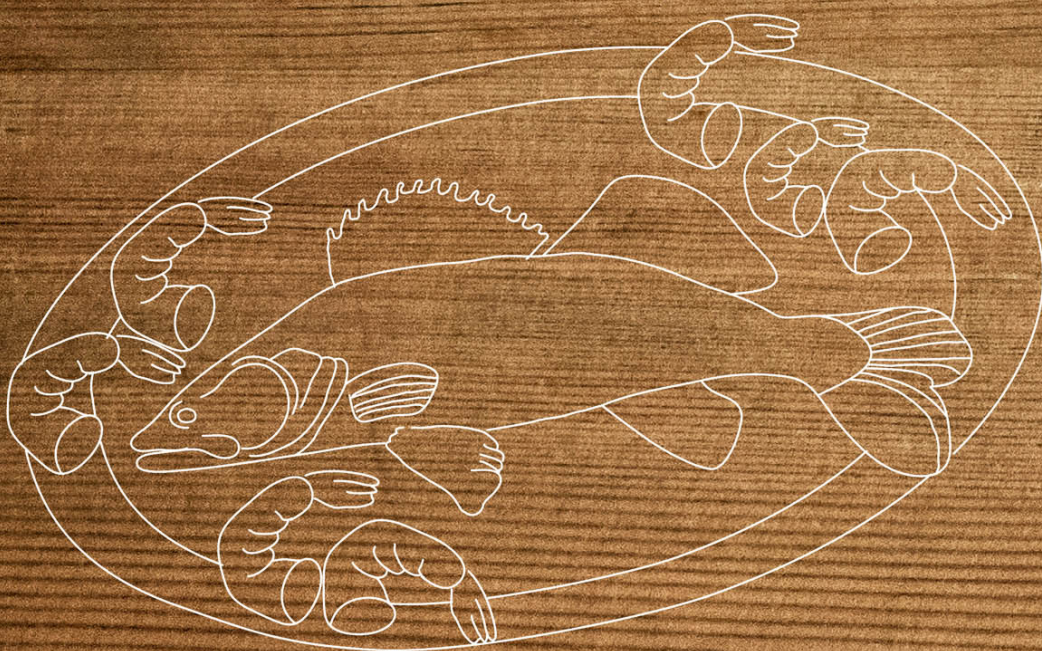
1. Apparatet skal gøres spændingsfrit.
2. Åbn apparatets dør, og skru panelerne af i venstre og højre side.
3. Skru befæstigelsesskruerne ud.
4. Løft apparatet lidt, og træk det helt ud.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001712036
020719
da