

Læs venligst denne brugsanvisning. På den måde kan De udnytte alle dampovns tekniske fordele.

De får vigtige informationer vedrørende sikkerhed. De lærer de enkelte dele i det nye apparat at kende. Og vi viser Dem trin for trin, hvordan De foretager indstillingerne. Det er ganske let.

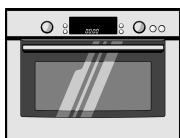
I tabellerne finder De indstillingsværdier og rillehøjder til mange almindelige madretter. Alt er aftestet i vores prøvekøkken.

Og hvis der skulle opstå en fejl, findes der også oplysninger om, hvordan De selv kan afhjælpe mindre fejl.

Den udførlige indholdsfortegnelse gør, at De hurtigt kan finde rundt i brugsanvisningen.

Og nu – god fornøjelse med madlavningen.

Brugsanvisning



HBC26D5.0
HBC26D5.0C
HBC26D5.0B

da

9000 217 705

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	5
Før installationen	5
Sikkerhedsanvisninger	6
Vigtige anvisninger om brugen	7
Årsager til skader	8
Dampovnen	8
Betjeningsfelt	8
Funktionsvælger	9
Drejeknap	10
Betjeningstaster og indikatorfelt	10
Opvarmningskontrol	11
Forsænkbare betjeningsknapper	11
Ovnrum og tilbehør	11
Vandbeholder	14
Køleventilator	15
Automatisk kalibrering	15
Inden den første ibrugtagning	16
Indstille klokkeslæt	16
Vælge sprog til tekstdisplayet	16
Indstille vandets hårdhed	17
Rengøre ovnrum og tilbehør inden brug	17
Indstille dampovnen	18
Indstille ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid	18
Ændre sluttidspunktet	21
Altid efter brug	22

Indholdsfortegnelse

Programautomatik	23
Anvisninger til programmerne	23
Programtabel	26
Indstille program	28
Indstille tilberedningsresultatet individuelt	30
Memory	31
Gemme Memory	31
Starte Memory	32
Indstille klokkeslæt	34
Børnesikring	35
Indstille minutur	36
Autostart	37
Grundindstillinger	38
Ændre grundindstillinger	39
Pleje og rengøring	40
Rengøringsmidler	41
Rengøringshjælp	42
Afmontere ovndør	43
Tage ribberammerne af	44
Afmontere glastrude i ovndør	45
Afkalkningsprogram	46
En fejl, hvad gør man?	48
Udskifte pæren i ovnlampen	50
Udskifte ovntætning	51
Kundeservice	52
E-nummer og FD-nummer	52

Indholdsfortegnelse

Tabeller og tips	53
Damp	54
Grøntsager	55
Ris, bælgfrugter, kornprodukter	56
Kød, fjerkræ, fisk	56
Gratin, suppegarniture....	57
Desserter, kompot	58
Hævning af dej	58
Genopvarmning af madretter	59
Optøning	59
Dybfrostprodukter	60
Henkogning, saftpresning	61
Energisparetips	62

Hvad De bør være opmærksom på

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Det er en forudsætning for, at De kan betjene apparatet sikkert og korrekt.

Opbevar brugs- og monteringsanvisningen omhyggeligt. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningerne.

Før installationen

Miljøvenlig bortskaffelse



Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen miljømæssigt korrekt.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af 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.

Efter udpakning

Luk ikke døren til ovnrummet op, så længe apparatet står på gulvet. Ovn døren kan ved et uheld skrabe mod gulvet og blive beskadiget.

Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

Det er blevet grundigt kontrolleret på fabrikken, at apparatet fungerer fejlfrit. Derfor kan det indeholde små mængder vand.

Opstilling og tilslutning

Følg venligst den særlige monteringsvejledning.

Elektrisk tilslutning

For at undgå, at der opstår fare, skal et beskadiget tilslutningskabel udskiftes af kundeservice.

Sikkerheds-anvisninger



Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af madvarer.

Voksne eller børn må aldrig betjene apparatet alene, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til at betjene apparatet sikkert og korrekt,
- eller hvis de ikke er i besiddelse af den nødvendige viden eller erfaring til dette.

Varmt ovnrum



Fare for forbrænding!

Rør aldrig ved overflader til opvarmning og madlavning på apparatet, når de er varme. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnen, når de er varme.

Vær forsigtig, når døren til ovnrummet åbnes. Der kommer meget varm damp ud.

Sørg altid for, at børn er i sikker afstand fra apparatet.

Brandfare!

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet.

Fare for kortslutning!

Pas på, at tilslutningskabler til elektriske apparater ikke kommer i klemme ovndøren. Kablernes isolering kan smelte.

Varmt tilbehør



Fare for forbrænding!

Tag aldrig tilbehør ud af ovnen uden at bruge grydelapper.

Rengøring



Fare for skoldning!

Rengør ikke ovnen med det samme, når den er blevet slukket. Vandet i fordampningsskålen er stadig meget varmt. Vent, til apparatet er kølet af.

Reparationer



Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige.

Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet er defekt.

Kontakt kundeservice.

Vigtige anvisninger om brugen

Fade og beholdere

Anvend ikke ovndøren som afsætningsplads.

Opbevar ikke madretter i apparatet. Det kan medføre korrosion.

Anvend kun det leverede tilbehør. Det er specielt udformet, så det passer til dette apparat.

OBS! Når De bruger tilberedningsbeholderen med huller til dampning, skal tilberedningsbeholderen uden huller altid placeres nedenunder. På den måde bliver overskydende væde opfanget.

Stil altid fade og beholdere på risten eller i tilberedningsbeholderen med huller.

OBS! Fordampningsskålen må ikke dækkes til.

Fade og beholdere skal være dampbestandige.

Anvend ikke fade eller forme, der har rustpletter. Selv de mindste rustpletter kan medføre korrosion i ovnrummet.

Pleje og rengøring

Ovnrummet er fremstillet af rustfrit stål af en meget høj kvalitet. Forkert pleje kan medføre, at der opstår korrosion i ovnrummet. Følg derfor anvisningerne for rengøring og pleje i brugsanvisningen.

Salt er meget aggressivt. Hvis der aflejrer sig salt i ovnrummet, kan der opstå små rustpletter. Krydrede saucer, som ketchup og sennep, eller retter med højt saltindhold, som f.eks. hamburgerryg, indeholder klorid og syre. Disse stoffer angriber overflader af rustfrit stål. Ovnrummet skal rengøres, hver gang ovnen har været i brug.

Årsager til skader

Stærkt tilsmudset ovntætning

Hvis ovntætningen udvendigt på ovnrummet er stærkt tilsmudset, kan ovndøren ikke lukkes korrekt under brugen. Forsiderne på skabselementerne ved siden af kan blive beskadiget. Hold tætningen ren.

Sidde på ovndøren

Brug aldrig ovndøren til at sidde eller stå på.

Transport

Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Dampovnen

I dette kapitel lærer De Deres nye apparat at kende: Vi forklarer om betjeningsfeltet med dets taster, vælgerknapper og indikatorer. De får oplysninger om ovnfunktionerne, om ovnrummet, om vandbeholderen og om tilbehøret.

Betjeningsfelt



Funktionsvælger

De indstiller ovnfunktion og temperatur med funktionsvælgeren. Hvis De drejer funktionsvælgeren mod højre, vises ovnfunktionerne i tekstdisplayet, drejer De den mod venstre, vises programmerne.

Indstillinger

Ovnfunktioner	Temperatur- område	Anvendelse
Damp	40-100 °C	til grøntsager, fisk, tilbehør, til afsaftning af frugt og blanchering. Madretterne bliver helt omgivet af damp.
Genopvarmning	80-100 °C	til grøntsager og tilbehør Færdigtilberedte retter bliver skånsomt genopvarmet. På grund af dampen bliver madretterne ikke udtørret.
Hævning	40-50 °C	til gærdej og surdej. På grund af fugten bliver varmen særligt jævnt fordelt. Dejens overflade bliver ikke udtørret.
Optøning	40-60 °C	til grøntsager, kød, fisk og frugt. På grund af fugten overføres varmen mere skånsomt til madretterne. Madretterne tørrer ikke ud og ændrer ikke form.
Rengøring	—	til lettere rengøring af ovnrummet. Snavs opløses med damp og kan derfor nemt fjernes.
Afkalkning	—	til afkalkning af fordampningsskålen og vandsystemet. For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalkes med regelmæssige mellemrum.
Programautomatik	37 programmer	Programmer til mange forskellige retter.

Drejeknap

Med drejeknappen indstiller De klokkeslæt, tilberedningstid, slut-tid og minutur.

	Områder
Tilberednings tid	1 sec. - 10.00 h
Klokkeslæt	0:00 - 24:00
Tid på minuturet	1 sec. - 10.00 h

Betjeningstaster og indikatorfelt

Tast	Funktion
	Valg af klokkeslæt eller slut-tid →
M	Valg af Memory eller grundindstillinger, hente oplysninger
	Valg af minutur
	Valg af linje i tekstdisplayet
Stop	Afbryde driften, eller slette en indstilling
Start	Starte apparatet

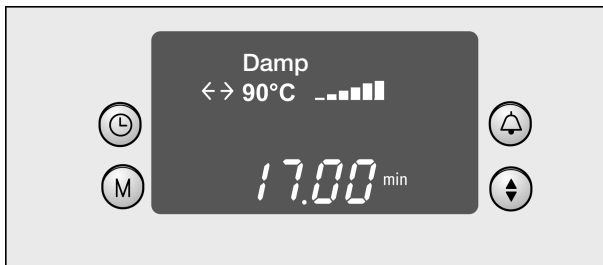
I indikatorfeltet vises de indstillede værdier.

Tekstdisplayet leder Dem igennem indstillingen. Det viser den valgte ovnfunktion og temperatur. Det viser retterne i program-automatikken og giver anvisninger om indstilling.

Tekstdisplayet kan vises på 13 forskellige sprog.

Opvarmningskontrol

Opvarmningskontrollen ved siden af temperaturen viser temperaturstigningen i ovnrummet. Når alle felterne er fyldt ud, er den indstillede temperatur nået. Ved program-automatikken bliver opvarmningskontrollen ikke vist.



Forsænkbare betjeningsknapper

Betjeningsknapperne kan forsænkes. Tryk på knappen for at få den til at gå i og ud af indgreb.

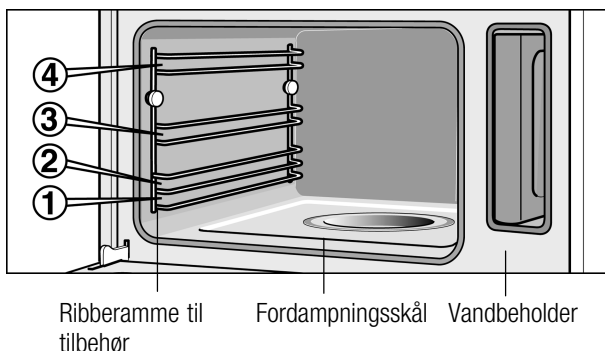
De kan dreje betjeningsknapperne mod højre og mod venstre.

Ovnrum og tilbehør

De kan placere tilbehøret i 4 forskellige riller i ovnrummet.

OBS!

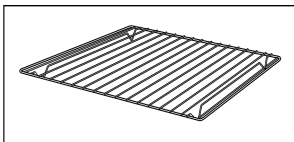
Fordampningsskålen må ikke dækkes til. Stil ikke fade eller beholdere i bunden af ovnen.



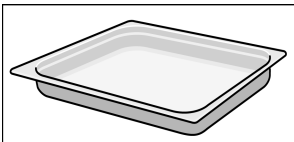
Tilbehør

De kan få tilbehør hos kundeservice. Angiv venligst HEZ-nummeret. Anvend kun det leverede tilbehør eller tilbehør fra kundeservice. Det er specielt udformet, så det passer til dette apparat.

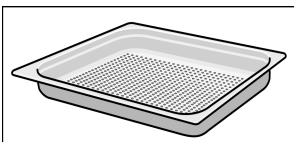
Tilbehør

**Rist HEZ 36DR**

til gratin- og buddingeforme, henkogningsglas osv.

**Stor tilberedningsbeholder, uden huller, 40 mm dyb, gastronom (GN) 2/3, HEZ 36D353**

til opsamling af væde ved dampning og til tilberedning af ris, bælgfrugter og kornprodukter

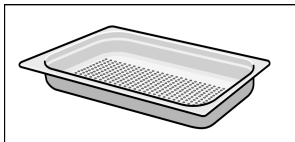
**Stor tilberedningsbeholder, med huller, 40 mm dyb, GN 2/3, HEZ 36D353G**

til dampning af hele fisk eller større mængder grøntsager, til afsaftning af bær osv.

Ekstra tilbehør

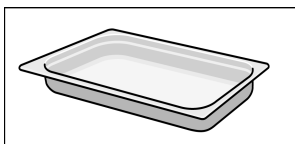
De kan få ekstra tilbehør hos kundeservice. Det er specielt udformet, så det passer til dette apparat. Angiv venligst HEZ-nummeret.

Ekstra tilbehør



**Lille tilberedningsbeholder,
med huller, 40 mm dyb,
GN 1/3,
HEZ 36D153G**

til dampning af grøntsager,
afsaftning af bær, optøning
osv.



**Lille tilberedningsbeholder,
uden huller, 40 mm dyb,
GN 1/3,
HEZ 36D153**

til tilberedning af ris,
bælgfrugter og kornprodukter

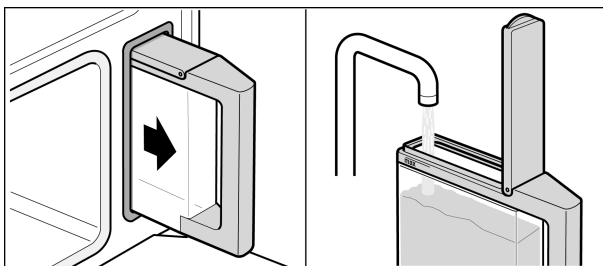
Vandbeholder

Når De åbner døren til ovnrummet, ser De vandbeholderen i højre side.

Vandbeholderen må kun fyldes med frisk vand fra vandhanen eller med købt vand uden kulsyre. Hvis vandet fra vandværket er meget hårdt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand.

OBS!

Der må aldrig fyldes destilleret vand eller andre former for væske i vandbeholderen.



Fyld altid vandbeholderen inden brug

Fyld vandbeholderen op med koldt vand til markeringen "max".

Luk låget, til det går i indgreb.

Skyd vandbeholderen ind på plads, til den går i indgreb.

Tøm altid vandbeholderen efter brug

Træk vandbeholderen langsomt ud af apparatet. Hvis vandbeholderen trækkes for hurtigt ud, kan der dryppe vand ud. Hold vandbeholderen vandret, så der ikke kan dryppe vand ud af ventil sædet.

Hæld vandet ud.

Tør vandbeholderrummet i apparatet og tætningen i låget godt af.

Indikatoren "Fyld vandbeholder"

Når vandbeholderen er tom, lyder der et signal. I tekstdisplayet står der "Fyld vandbeholder". Driften bliver afbrudt.

1. Luk døren til ovnrummet forsigtigt op. Der kommer damp ud.
2. Tag vandbeholderen ud, fyld den op med koldt vand til markeringen, og sæt den på plads igen.
3. Tryk på start-tasten.

Indikatoren "Fyld vandbeholder?"

Denne meddelelse vises, hvis De begynder tilberedningen, og vandbeholderen kun er halvt fyldt op.

Hvis De mener, at der er vand nok i beholderen til denne tilberedning, kan De starte apparatet igen. Fyld i modsat fald vandbeholderen op til markeringen "max", og sæt den på plads i apparatet igen.

Køleventilator

Apparatet er udstyret med en køleventilator. Den tændes og slukkes efter behov. Den varme luft eller damp kommer ud via døren.

Efter tilberedningen

Køleventilatoren fortsætter med at køre, efter at tilberedningen er afsluttet. Der angives ved "Apparatet køler".

Når døren til ovnrummet åbnes, tænder og slukker køleventilatoren flere gange. Det er normalt, at dette kan høres.

Automatisk kalibrering

Vandets kogetemperatur afhænger af lufttrykket. Ved kalibreringen bliver apparatet indstillet iht. trykforholdene på opstillingsstedet. Dette sker automatisk første gang, der dampes ved 100 °C. Dette udvikler mere damp end ellers – det er normalt.

Efter en flytning

Indstil apparatet til fabriksindstillingerne, så det igen automatisk indstilles iht. de nye højdeforhold. Se herom i kapitlet Grundindstillinger.

Inden den første ibrugtagning

I dette kapitel finder De alt, hvad der skal gøres, inden De bruger dampovnen til madlavning første gang.

Indstil klokkeslættet

Vælg eventuelt et andet sprog til tekstdisplayet

Vælg eventuelt en anden vandhårdhed

Rengør tilbehøret.

Læs sikkerhedsanvisningerne i kapitlet "Hvad De bør være opmærksom på". De er meget vigtige.

Allerførst skal De se efter, om symbolet  og tre nuller blinker i indikatoren. I indikatoren står der "Uhrzeit einstellen" (Indstil klokkeslæt).

Indstille klokkeslæt

1. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
2. Bekræft med tasten .

Dampovnen er klar til brug.

Vælg sprog til tekstdisplayet

Ændre sprog

Teksterne i tekstdisplayet bliver vist på tysk.

De kan vælge at vise teksterne i tekstdisplayet på 13 forskellige sprog.

1. Tryk på tasten "M", til "Sprache auswählen" vises på den første linje og "Deutsch" på den anden linje.
2. Skift til den anden linje med tasten .
3. Vælg sproget med funktionsvælgeren.
4. Bekræft med "M"-tasten.
Det valgte sprog er blevet gemt.

De finder yderligere oplysninger om dette i kapitlet "Grundindstillinger".

Indstille vandets hårdhed

Det er nødvendigt at afkalke apparatet med regelmæssige mellemrum. Kun på den måde kan De undgå skader.

Apparatet er forsynet med et system, der automatisk viser, når det skal afkalkes. Det er forindstillet til vandhårdhed 2. Denne værdi skal ændres, hvis vandet hos Dem er blødere eller hårdere.

Kontrollere vandets hårdhed

De kan kontrollere vandets hårdhed med de vedlagte teststrimler, eller De kan forhøre Dem på vandværket.

Filtreret vand

Det er kun, hvis der udelukkende anvendes filtreret vand, at afkalkning kan undlades.

Skift i så fald til indstillingen "blødgjort".

Ændre vandets hårdhed

1. Bliv ved med at trykke på "M"-tasten, til "Vælg sprog" vises i displayet.
2. Drej funktionsvælgeren, indtil "Vandhårdhed 2 – mellem" vises.
3. Skift til den anden linje med tasten $\blacktriangle$.
4. Foretag ændring af vandhårdhed med funktionsvælgeren.
Valgmuligheder:
blødgjort
1 – blødt
2 – mellem
3 – hårdt
4 – meget hårdt
5. Bekræft med "M"-tasten.
Ændringen er gemt.

De finder yderligere oplysninger om dette i kapitlet "Grundindstillinger".

Rengøre ovnrum og tilbehør inden brug

Rengør ovnrummet og tilbehøret med opvaskevand og en blød svamp, inden det bruges.

Indstille dampovnen

I dette kapitel kan De læse, hvordan De indstiller dampovnen.

Indstille ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid

Dampovnen slukker automatisk, når den indstillede tilberedningstid er udløbet.

Ændre sluttidspunktet

De kan f.eks. sætte retten i ovnen om morgenen og indstille dampovnen, så retten er færdig ved middagstid.

Indstil ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid. Angiv det tidspunkt, hvor retten skal være færdig. Elektronikken udregner starttidspunktet, og dampovnen går i venteposition.

Den tænder automatisk på det beregnede tidspunkt og slukker igen, når tilberedningstiden er gået.

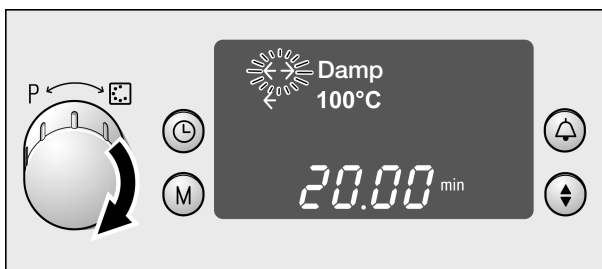
Tips

I kapitlet Tabeller og tips kan De finde de rigtige indstillingsværdier til mange retter.

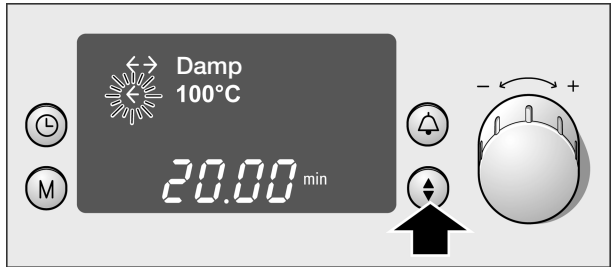
Indstille ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid

Det viste eksempel: Damp ved 90 °C

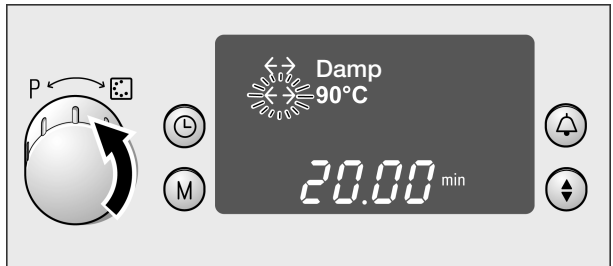
1. Drej funktionsvælgeren mod højre, indtil den ønskede ovnfunktion vises.
I den 2. linje vises en foreslået temperatur, i urdisplayet en tilberedningstid.



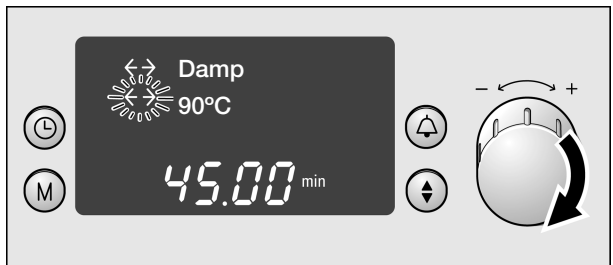
2. Skift til den anden linje med tasten .



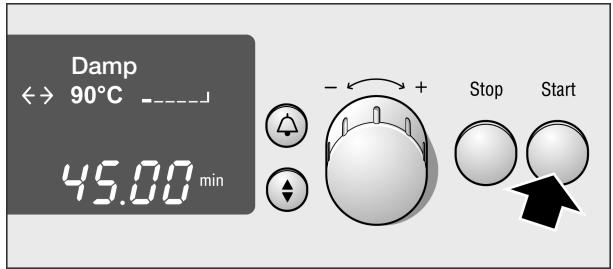
3. Brug funktionsvælgeren til at ændre indstillingen, hvis det er nødvendigt.



4. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



5. Tryk på start-tasten.



Tilberedningstiden tælles ned i indikatoren.

Undtagelse:

Ved ovnfunktionen Damp begynder tilberedningstiden først at tælle ned efter opvarmningstiden.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Dampovnen slukkes. Der vises "Slut" og "Apparatet køler". Luk forsigtigt ovndøren op, eller tryk 1 x på stop-tasten.



Der kan komme meget varm damp ud, når ovndøren åbnes.

Ændre tilberedningstid eller temperatur

Dette er altid muligt.

Afbryde

Tryk 1 x på stop-tasten, eller luk forsigtigt døren til ovnrummet op. Start igen, når ovndøren er blevet lukket. Glemte at starte? Efter 3 sekunder lyder et signal, og "Tryk på start-tasten" vises.

Afslutte

Tryk 2 x på stop-tasten.

Tips

De kan også indstille tilberedningstiden først. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen og derefter ovnfunktion og temperatur med funktions-vælgeren. Start dampovnen.

Ventilatoren fortsætter evt. med at køre, når De åbner ovndøren. Dette er normalt.

Ændre sluttidspunktet

De kan forskyde tidspunktet for, hvornår retten skal være færdig, til et senere tidspunkt. Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i ovnen.

Det viste eksempel: klokken er 9:30. Det tager 45 minutter at tilberede retten, og den skal være færdig kl. 12:45.

Sørg for, at den fyldte vandbeholder er sat korrekt på plads. Hvis det tager mere end 60 minutter at tilberede retten, kan det ske, at vandbeholderen skal fyldes op i løbet af tilberedningstiden.

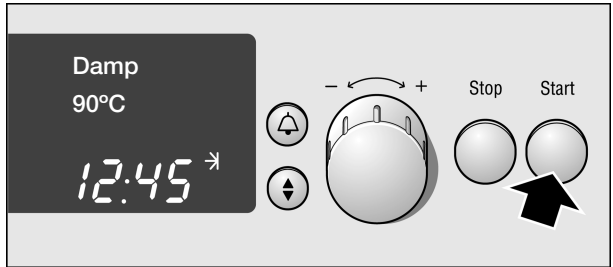
1. Indstil ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid, som tidligere beskrevet. Start ikke apparatet.
2. Tryk på tasten .
Sluttiden vises. Det er det tidspunkt, hvor retten vil være færdig.



3. Udskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen.



4. Bekræft med start-tasten.



I indikatoren vises sluttidspunktet. Symbolet for sluttidspunkt → lyser. Dampovnen er i venteposition. Den starter på det rigtige tidspunkt, og slukker automatisk.

Ændre sluttidspunkt inden start

Tryk 3 x på tasten , og forskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Dampovnen slukkes. Der vises "Slut" og "Apparatet køler". Luk forsigtigt ovndøren op, eller tryk 1 x på stop-tasten.



Der kan komme meget varm damp ud, når ovndøren åbnes.

Afbryde

Tryk 1 x på stop-tasten.

Vise klokkeslæt, tilberedningstid, sluttidspunkt

Tryk på tasten , indtil den ønskede værdi bliver vist i displayet.

Tips vedrørende damp

Ved ovnfunktionen damp begynder tilberedningstiden først at løbe ud, når opvarmningen er afsluttet. Derfor slukker dampovnen nogle minutter efter det indstillede sluttidspunkt.

Altid efter brug

Tømme vandbeholderen

Tøm vandbeholderen. Tør tætningen på låget og vandbeholderrummet i apparatet grundigt af.

Tørre ovnrummet af

Lad ovndøren stå åben med en lille spalte, til apparatet er kølet af. Tør ovnrummet og fordampningsskålen af med svampen, og tør grundigt efter med et blødt viskestykke.



Vandet i fordampningsskålen kan være meget varmt.

Programautomatik

Med programautomatikken er det ganske let at tilberede madretter. Der er 11 programgrupper med i alt 37 programmer.

Anvisninger til programmerne

Fade og beholdere

Alle programmer er beregnet til tilberedning i et lag.

Resultatet af tilberedningen kan ændre sig afhængigt af fødevarernes mængde og art.

Anvend de anbefalede fade og beholdere. Alle retter er blevet gennemprøvet med dem. Hvis De anvender andre typer fade og beholdere, kan resultatet af tilberedningen blive anderledes.

Når De anvender tilberedningsbeholderen med huller, skal beholderen uden huller også placeres i rille 1. På den måde bliver overskydende væde opfanget.

Mængde

Læg madretterne i tilbehøret med en højde på maksimalt 4 cm.

Tilberede ris/hirse

Ris: Vej risen af, og tilsæt 1,5 gange så meget vand. Rør rundt efter tilberedningen. Så bliver den overskydende væske hurtigt opsuget.

Hirse: Tilsæt den 3-dobbelte mængde vand til hirsens. Læg hirse og vand i tilbehøret i en højde på maksimalt 2,5 cm. Rør rundt efter tilberedningen. Så bliver overskydende vand hurtigt opsuget.

Tilberede fisk

Smør tilberedningsbeholderen med fedtstof ved tilberedning af fisk.

Læg ikke hele fisk eller fiskefileter oven på hinanden.

Tilberede fjerkræ

Læg ikke stykker af kyllingebryst oven på hinanden.

Tilberede pølser eller hamburgerryg i skiver

Læg ikke pølser eller skiver af hamburgerryg oven på hinanden.

Tilberede desserter

Frugtkompot: Programmet er kun velegnet til frugt med sten eller kerner. Vej frugten, og tilsæt ca. $\frac{1}{3}$ vand og sukker, alt efter smag.

Mælkeris: Vej risen, og tilsæt 2,5 gange så meget mælk. Læg ris og mælk i tilbehøret i en højde på maksimalt 2,5 cm. Rør rundt efter tilberedningen. Den overskydende mælk bliver hurtigt opsuget.

Optøning

Frys madvarer ned så fladt som muligt og i passende portioner ved -18°C . Frys ikke for store portioner ned.

Alle optøningsprogrammer er baseret på rå levnedsmidler.



OBS! Den optøede væske fra animalske levnedsmidler skal altid fjernes ved optøning. Denne væske må aldrig komme i kontakt med andre levnedsmidler.

Fiskefilet: Læg ikke fiskefileter oven på hinanden.

Helt fjerkræ: Fjern emballagen inden optøning. Lad fjerkræet stå en tid efter optøningen. Ved større fjerkrætyper (som f.eks. kalkunkylling) kan De tage indmaden ud efter ca. 30 minutter.

Lad dampovnen varme i ca. 15 minutter ved 100°C med ovnfunktionen damp, når ovnen har været anvendt til optøning. På den måde bliver bakterier i ovnrummet dræbt.

Gullasch: Frys gullasch ned så fladt som muligt og i portioner på maksimalt 500 g. Del stykkerne en til to gange, og vend dem under optøningen.

Frugt: Hvis frugt kun skal tøs lidt op, kan De ændre tilberedningen individuelt, som beskrevet under "Individuel tilpasning".

Henkogning

Anvend en-liters glas. Ved større eller mindre glas kan tilberedningen ændres individuelt, som beskrevet under "Individuel tilpasning".

Luk ovndøren op, når programmet er afsluttet, for at forhindre at tilberedningen fortsætter. Lad glassene køle af i apparatet i nogle minutter.

Græskar: Blancher græskar inden henkogning.

Æbler / pærer: Programmet er beregnet til fast frugt. Hvis den anvendte frugt ikke mere er helt fast, kan henkogningstiden tilpasses individuelt, som beskrevet under "Tilpas individuelt".

Tilberede æg

Læg ikke æggene oven på hinanden.

Saftpresning

Lad bærrene stå og trække med sukker i en skål i mindst en time. Læg derefter bærrene i tilberedningsbeholderen med huller. Sukkeret drysser ikke igennem hullerne, og der dannes mere saft.

Fremstille yoghurt

Opvarm mælken til 90 °C på kogesektionen. Lad den derefter afkøle til 40 °C. Hvis der anvendes højpasteuriseret langtidsholdbar mælk, er det ikke nødvendigt at opvarme mælken. Rør to teskefulde yoghurt naturel eller en tilsvarende mængde yoghurtfermentering i pr. 100 ml mælk. Hæld blandingen i rene glas, og luk dem. Stil glassene i tilberedningsbeholderen med huller.

Desinficere sutteflasker

Vask altid sutteflasker med en flaskerenser med det samme, når de er blevet tømt. Vask dem derefter i opvaskemaskinen.

Anvend programmet til desinfektion. Stil sutteflaskerne i tilberedningsbeholderen med huller. De må ikke røre ved hinanden. Tør sutteflaskerne af med et rent viskestykke efter desinficeringen. Sutteflaskerne bliver bakteriefri på samme måde som ved kogning.

Programtabel

Programgruppe	Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Grøntsager	Blomkålsbuketter, dampede	ens størrelse buketter	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Blomkål, hel, dampet	–	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Broccolibuketter, dampede	ens størrelse buketter	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Grønne bønner, dampede	–	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Gulerødder, i skiver, dampede	ca. 3 mm tykke skiver	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Kålrabi, i skiver, dampede	ca. 3 mm tykke skiver	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Rosenkål, dampede	–	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Asparges, hvide, dampede	–	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
Tilbehør	Pillekartofler, mellemstore	Ø 3-4 cm	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Hvide kartofler, mellemstore, i kvarte	vægt pr. stk. 30-40 g	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Basmati-ris	maks. 750 g ris	beholder uden huller	3
	Naturris	maks. 750 g ris	beholder uden huller	3
	Hirse	maks. fyldningshøjde 2,5 cm	beholder uden huller	3

Programgruppe	Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Fisk	Fiskefilet, fersk, dampet	maks. 2,5 cm tykke	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Forel, hel, dampet	–	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Blåmuslinger	tilbered i lidt lage	beholder uden huller	2
Kød/fjerkræ	Kyllingebryst, dampet	–	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Pølser, kogt	–	beholder uden huller	3
	Hamburgerryg, skiver	–	beholder uden huller	3
Bagværk/dessert	Frugtkompot	–	beholder uden huller	3
	Mælkeris	–	beholder uden huller	3
Genopvarmning	Tilbehør, tilberedt	–	beholder uden huller	3
	Grøntsager, tilberedt	–	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
Optøning	Fiskefilet, frossen	maks. 2,5 cm tykke	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Fjerkræ, helt, frossent	–	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Gullasch, frossen	–	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Oksesteg, frossen	maks. vægt 1,5 kg	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Frugt, frossen	–	beholder med huller og beholder uden huller	3 1

Programgruppe	Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Henkogning	Græskar	–	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Frugt, med sten	–	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Æbler / pærer	–	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
Æg	hårdkogte	æg størrelse M	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	blødkogte	æg størrelse M	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
Saftpresning	Ribs	–	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
	Hindbær	–	beholder med huller og beholder uden huller	3 1
Specielt	Sutteflasker, desinficering*	–	beholder med huller	2
	Yoghurt i glas	–	beholder med huller	3

* Sutteflaskerne er bakteriefri, ligesom når de bliver kogt.

Indstille program

Det viste eksempel: Programgruppe fisk, program forel, helt, dampet.

1. Drej funktionsvælgeren mod venstre, og vælg en programgruppe.



2. Tryk på tasten .
- Det første program bliver vist i indikatoren.

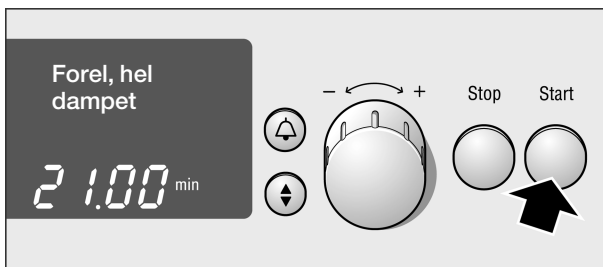


3. Indstil det ønskede program med funktionsvælgeren.



De kan hente oplysninger om tilbehør med tasten "M". Oplysningerne bliver vist i nogle sekunder.

4. Tryk på start-tasten.



Tilberedningstiden tælles ned i indikatoren.

Programmet er afsluttet

Der lyder et signal. Dampovnen slukkes. Der vises "Slut" og "Apparatet køler". Luk forsigtigt ovndøren op, eller tryk 1 x på stop-tasten.



Der kan komme meget varm damp ud, når ovndøren åbnes.

Udskyde programmets afslutning

OBS! Letfordærvelige fødevarer må ikke stå for længe i ovnen.

Indstil, som beskrevet, men start ikke ovnen.

Tryk på tasten , indtil der vises "Indstil sluttidspunkt".

Indstil sluttiden til et senere tidspunkt med drejeknappen, og bekræft dette med start-tasten.

Ændre programmets varighed

Dette er kun muligt med "Tilpas individuelt".

Afbryde programmet

Tryk 2 x på stop-tasten.

Indstille tilberedningsresultatet individuelt

Hvis tilberedningsresultatet ikke er blevet, som De havde forventet, kan De ændre det næste gang. Indstil, som beskrevet under punkt 1 til 5. Tryk på tasten , indtil "Tilpas individuelt" vises. Forskyd det lysende felt med funktionsvælgeren.

mod venstre = svagere tilberedning

mod højre = kraftigere tilberedning

Start derefter programmet.

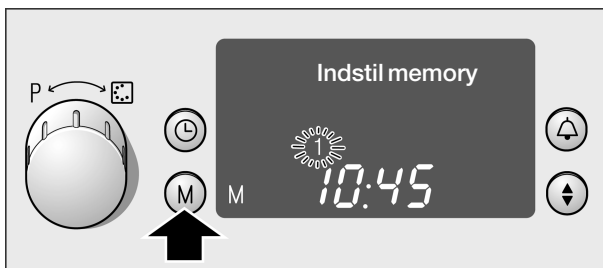
Se kapitlet Grundindstillinger, hvis De ønsker et svagere hhv. kraftigere tilberedningsresultat for alle programmer.

Memory

Med Memory kan De gemme indstillingerne for 6 egne programmer, som altid kan hentes igen. Det er praktisk at anvende Memory til de retter, som De tilbereder ofte. De kan også gemme en ret fra programautomatikken.

Gemme Memory

1. Tryk på "M"-tasten.
I indikatoren vises "Indstil memory" samt et 1 for den første hukommelsesplads.



Hvis De vil gemme på en anden hukommelsesplads, skal De trykke på tasten "M", indtil det ønskede nummer vises.

2. Angiv ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid for den ønskede ret, eller vælg et program fra programautomatikken.
3. Bekræft indstillingerne med "M"-tasten.
I indikatoren vises "Gemt". Den gemte indstillinger bliver vist i nogle sekunder. Derpå vises klokkeslættet.

Gemme og starte med det samme

Tryk på start-tasten i stedet for at bekræfte indstillingerne med "M"-tasten, når indstillingerne er afsluttet.

Ændre indhold på en hukommelsesplads

Vælg hukommelsespladsen med tasten "M". De gamle indstillinger vises. Tryk på stop-tasten, og indstil igen.

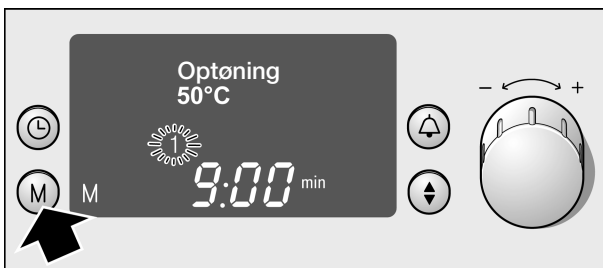
Starte Memory

De kan altid let starte de gemte programmer.

Det viste eksempel: Hukommelsesplads 1, optøning ved 50 °C, 9 minutter.

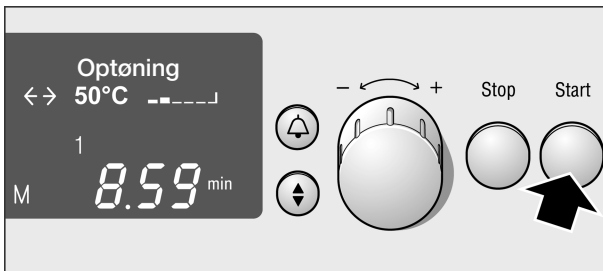
Sæt retten ind i dampovnen.

1. Tryk på "M"-tasten. Der vises 1 for hukommelsesplads 1.



For at vælge en anden hukommelsesplads:
Tryk på tasten "M", indtil det ønskede nummer vises.

2. Tryk på start-tasten.



Tilberedningstiden tælles ned i indikatoren.

Undtagelse:

Ved ovnfunktionen Damp begynder tilberedningstiden først at tælle ned efter opvarmningstiden.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Dampovnen slukkes. Der vises "Slut" og "Apparatet køler". Luk forsigtigt ovndøren op, eller tryk 1 x på stop-tasten.



Der kan komme meget varm damp ud, når ovndøren åbnes.

Afbryde

Tryk 1 x på stop-tasten, eller luk forsigtigt døren til ovnrummet op. Start igen, når ovndøren er blevet lukket. Glemte at starte? Efter 3 sekunder lyder et signal, og "Tryk på start-tasten" vises.

Afslutte

Tryk 2 x på stop-tasten.

Ændre slut-tiden

Vælg hukommelsespladsen med tasten "M". Tryk på tasten , og forskyd sluttiden til et senere tidspunkt. Bekræft med start.

Slette indstillingerne for alle hukommelsespladser

Tryk på "M"-tasten. Tryk på tasten  i seks sekunder. Alle gemte programmer er dermed slettet. De kan nu gemme nye programmer eller forlade Memory med stop-tasten.

Tips

Efter start kan De ikke mere ændre hukommelsespladsen.

De kan kun ændre temperatur og tilberedningstid efter start.

Indstille klokkeslæt

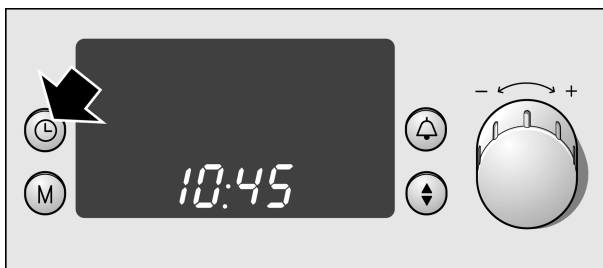
Efter den første tilslutning eller efter en strømafbrydelse blinker tre nuller og symbolet ☹ i indikatoren. "Indstil klokkeslæt" vises.

Det viste eksempel: Klokken er 10:45.

1. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.



2. Bekræft med tasten ☹.



Ændre klokkeslæt fra f.eks. sommer- til vintertid

Tryk på tasten ☹, og indstil som beskrevet under punkt 1 og 2.

Skjule klokkeslæt

Apparatet er indstillet, så klokkeslættet vises konstant. De kan ændre denne indstilling til "Klokkeslæt kun ved brug". Klokkeslættet bliver skjult og vises kun, når dampovnen er i brug

1. Bliv ved med at trykke på "M"-tasten, til "Vælg sprog" vises i den første linje.
2. Drej funktionsvælgeren, indtil "Urdisplay" vises i den første linje.
3. Skift til den anden linje med tasten $\blacktriangle$, og vælg "kun ved brug" med funktionsvælgeren.
4. Bekræft med "M"-tasten. Ændringen er gemt.

Klokkeslættet kører i baggrunden.

De finder også oplysninger om dette i kapitlet "Grundindstillinger".

Tips

Mellem kl. 22.00 og klokken 6.00 lyser urdisplayet kun med halv lysstyrke.

Børnesikring

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

Låse apparatet

Bliv ved med at trykke på stop-tasten, indtil der står "Børnesikring er aktiv" i displayet. Alle funktioner er dermed blokeret.

Deaktivere låsningen

Bliv ved med at trykke stop-tasten, indtil "Børnesikring er aktiv" forsvinder. Låsningen er deaktiveret.

Tips

Minuturet og klokkeslættet kan også indstilles, mens apparatet er i låst tilstand.

Efter en strømafbrydelse forbliver børnesikringen aktiveret.

Indstille minutur

De kan bruge minuturet som et separat køkken-minutur.

Det fungerer uafhængigt af de andre indstillinger og har et specielt signal.

De kan også indstille minuturet, når børnesikringen er aktiveret.

Det viste eksempel: 20 minutter

1. Tryk på tasten .



2. Indstil varigheden med drejeknappen.



3. Bekræft med tasten .



Den indstillede tid tælles ned i indikatoren.

Tiden er udløbet

Der lyder et signal. Tryk på tasten . Klokkeslættet bliver vist igen.

Ændre den indstillede tid på minuturet

Tryk på tasten . Indstil en anden varighed med drejeknappen, og bekræft med tasten .

Slette indstilling

Tryk på tasten , og tryk derefter på stop-tasten.

Hvis tilberedningstiden for dampovnen udløber samtidig:

Tryk på tasten , og indstil varigheden til nul. Bekræft med tasten .

Autostart

Med Autostart skal De starte apparatet på normal vis med start-tasten. Hvis De åbner ovndøren under brugen, fortsættes driften automatisk, når døren lukkes igen. De behøver altså ikke at starte apparatet igen.

De kan læse i kapitlet Grundindstillinger, hvordan apparatet omstilles til Autostart.

Grundindstillinger

Dampovnen har forskellige grundindstillinger. Hvis det ønskes, skal der vælges sprog for tekstdisplayet og indstilles vandhårdhed, inden apparat tages i brug første gang.

De kan altid ændre alle grundindstillinger individuelt.

Grundindstilling	Funktion	Ændring
"Sprache auswählen" "Deutsch"	Tekstdisplayets sprog	Der kan også vælges andre sprog
"Signal-længde kort" = 5 signaltoner	Signal efter udløb af tilberedningstid	"Signal-længde mellem" = 30 signaltoner "Signal-længde langt" = 40 signaltoner
"Signal-lydstyrke" = middel	Signalets lydstyrke	"Signal-lydstyrke" = lavt = højt
"Urdisplay konstant" vises altid i indikatoren	Visning af klokkeslæt	"Urdisplay kun ved brug" Klokkeslættet vises, mens dampovnen er i brug
"Autostart fra" = Driften startes med start-tasten	Start af drift	"Autostart til" = Driften startes automatisk uden start-tasten
"Individuel tilpasning" –  +	Ændre tilberedningsresultat i programautomatikken	F.eks. Individuel tilpasning Tilberedningen bliver kraftigere –  +
Vandets hårdhed 2 – mellem	Vandets hårdhed afgør, hvornår meddelelsen "Afkalk apparatet" vises i tekstdisplayet.	blødgjort Vandets hårdhed 1 – blødt Vandets hårdhed 3 – hårdt Vandets hårdhed 4 – meget hårdt
"Fabriksindstilling" = nej	Efter flytning til et sted med andre højdeforhold skal apparatet sættes tilbage til fabriksindstillingerne. (Se under Automatisk kalibrering).	"Fabriksindstilling" = ja Alle indstillinger bliver indstillet som ved leveringen af apparatet.

Ændre grundindstillinger

Det viste eksempel: Ændre sproget i tekstdisplayet fra tysk til engelsk.

1. Tryk på tasten "M", til "Sprache auswählen" vises på den første linje og "Deutsch" på den anden linje.



2. Skift til den anden linje med tasten .



3. Brug funktionsvælgeren til at ændre indstillingen.



4. Bekræft med "M"-tasten. Ændringen er gemt. Klokkeslættet vises igen.

Ændre andre grundindstillinger

Bliv ved med at trykke på tasten "M", indtil "Vælg sprog" vises.

Brug funktionsvælgeren til at ændre den ønskede grundindstilling.

Indstil, som beskrevet under punkt 2 til 4.

Pleje og rengøring



Brug aldrig højtryksrenser eller dampstråler. Fare for kortslutning!

Der må aldrig bruges ætsende eller skurende rengøringsmidler. Overfladen kan blive beskadiget. Hvis et sådant middel ved et uheld kommer på apparatets forside, skal det straks tørres af med vand.

Anvend aldrig ovnrens, ætsende eller klorholdige rengøringsmidler. Aggressive rengøringsmidler forøger risikoen for korrosion.

Rengøringssvamp

Den vedlagte svamp er meget sugende. Brug den til at fjerne det overskydende vand i fordampnings-skålen.

Anvend svampen til rengøring af ovnrummet.

Svampen kan vaskes i vaskemaskinen (køgevaske).

Rengøringsmidler

Apparatets yderside med alufront	Opvaskevand - tør efter med en blød klud. Mildt middel til vinduespudsning - tør overfladerne af med lette, vandrette bevægelser med en blød vinduesklud eller en frugfri mikrofiberklud.
med front i rustfrit stål	Opvaskevand - tør efter med en blød klud. Fjern straks pletter af kalk, fedt, jævning og æggevide Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.
Ovnrummet indvendig Fordampningsskål	Varmt opvaskevand eller eddikevand - brug den vedlagte svamp eller en blød opvaskebørste. Brug aldrig stål- eller skuresvampe. Ovnrummet kan ruste. Varmt opvaskevand eller eddikevand. Hvis ovnrummet er meget snavset, er det bedst at anvende rengøringshjælpen til rengøring.
Udvendig tætning ved ovnrum	Varmt opvaskevand.
Vandbeholder Vandbeholderens rum Tætning i låg	Eddikevand, brug ikke opvaskemiddel til rengøring Skal altid aftørres efter brug. Skal altid aftørres grundigt efter brug.
Ribberammer	Varmt opvaskevand eller opvaskemaskine.
Glasrude i ovndør	Rengøringsmiddel til glas.
Tilbehør	Læg tilbehøret i blød i varmt opvaskevand. Rengør med en børste, en opvaskesvamp eller i opvaskemaskinen.

Rengøringshjælp

Ved denne proces bliver smudset i ovnrummet opløst af damp. Det er derefter let at fjerne.

Rengøringshjælpen varer ca. 30 minutter.

Forberedelse

Lad ovnrummet køle af.

Tag tilbehøret ud af ovnrummet. Rengør fordampningsskålen, så der ikke brænder smuds fast på den.

Sådan gør De

1. Fyld vandbeholderen op med vand til markeringen "max".
2. Hæld en dråbe opvaskemiddel i fordampningsskålen i bunden af ovnrummet.
3. Stil funktionsvælgeren på Rengøring.



4. Tryk på start-tasten.

Rengøringshjælpen bliver udført. Lampen i ovnrummet er slukket.

Efter ca. 30 minutter lyder et signal.

I indikatoren vises "Tør apparatet af indv." og "Fyld vandbeholder igen".

5. Tør det opløste smuds i ovnrummet og i fordampningsskålen af med en blød opvaskebørste og den vedlagte svamp. De kan tage ribberammerne ud, som beskrevet under "Tage ribberammerne af".
Fyld vandbeholderen, og skyd den ind på plads igen.

Der lyder et signal. I indikatoren vises "Skylning" og "Tryk på start-tasten".

6. Tryk på start-tasten.

Apparatet skyller. I indikatoren står der "1. skylning". Efter kort tid står der "Tøm fordampningsskålen" og "Tryk på start-tasten".

7. Fjern det overskydende vand i fordampningsskålen med en ren svamp, og start igen.

Apparatet skyller. I indikatoren står der "2. skylning". Derefter står der "Tøm fordampningsskålen" og "Slut".

8. Fjern det overskydende vand i fordampningsskålen.

Rengøringshjælpen er afsluttet Tryk på stop-tasten.

Tør ovnrummet grundigt af med en blød klud. Evt. rester af opvaskemiddel kan skumme op, når ovnen anvendes til dampning igen.

Afbryde rengøringshjælpen

Tryk på stop-tasten. I indikatoren vises "Tør apparatet af indv." og "Fyld vandbeholder igen". Gå frem, som beskrevet i punkt 5 til 8.

Afmontere ovndør

For at lette rengøringen kan ovndøren afmonteres.



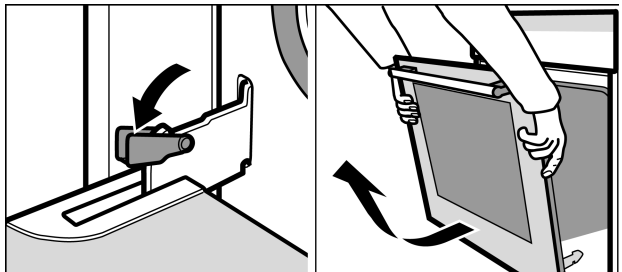
Hold ikke med hænderne i ovndørens hængsler. Fare for personskade!

1. Luk ovndøren helt op.

2. Vip de to låsepale i venstre og højre side ned.

3. Placer ovndøren i en skrå position.

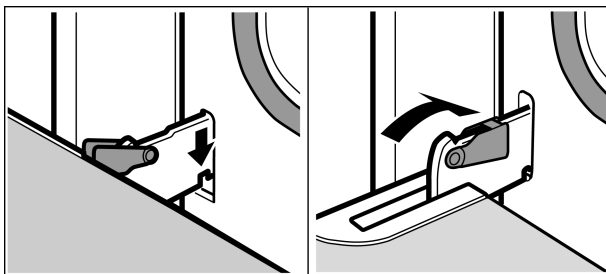
Tag fat i døren med begge hænder foroven i venstre og højre side. Luk døren lidt mere, og træk den ud.



Montere ovndør

Monter ovndøren igen efter rengøringen.

1. Stik dørens hængsler lige ind i åbningerne til højre og venstre for ovnrummet. Kærven på hængslerne skal gå i indgreb på begge sider.

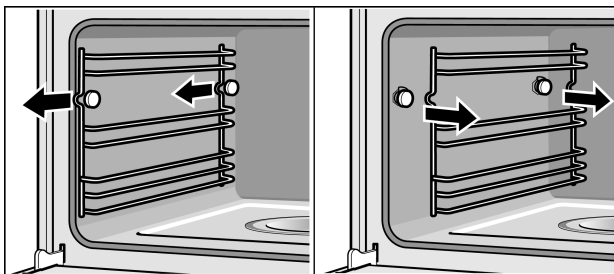


2. Luk ovndøren helt op, og vip låsepalene op.
3. Luk ovndøren.

Tage ribberammerne af

De kan tage ribberammerne ud af ovnen for at rengøre dem.

Træk ribberammen fremad, og tag den af holderne.



Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en rengøringssvamp eller med en børste. De kan også vaske ribberammerne i opvaskemaskinen.

Sætte ribberammen på plads

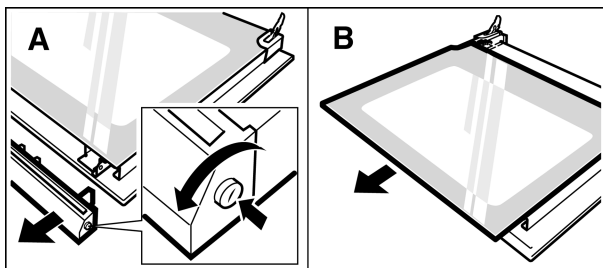
Sæt ribberammen på holderne foran og bagved, og skyd den bagud, til den går i indgreb.

Ribberammerne passer kun i hhv. højre og venstre side.

Afmontere glasrude i ovndør

De kan tage ovnglasset på ovndøren af, så det er lettere at gøre rent.

1. Tag ovndøren af, og læg den på et viskestykke med grebet nedad.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Hertil skal skruerne i højre og venstre side løsnes. (Figur A)
3. Træk ovnglasset ud. (Figur B)



Rengør ovnglassene med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

Montere ovnglas i ovndør

1. Skyd ovnglasset ind igen. Sørg for, at den glatte flade vender udad, og siden med påtryk vender indad.
2. Sæt afdækningen på, og skru den fast.
3. Monter ovndøren igen.

De må først bruge apparatet igen, når ovnglassene er monteret korrekt.

Afkalkningsprogram

Afkalkningsmidler

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal vandsystemet afkalkes med regelmæssige mellemrum. Meddelelsen "Afkalk apparatet" minder Dem om dette.

Varighed

Afkalkningsprogrammet varer ca. 30 minutter.

Afkalke vandsystemet

Ovnrummet skal være helt afkølet.

1. Bland 350 ml afkalkningsvæske i henhold til producentens angivelser, og hæld den i vandbeholderen.
2. Stil funktionsvælgeren på Afkalkning.



3. Tryk på start-tasten.

Afkalkningsprogrammet bliver udført. Lampen i ovnrummet er slukket.

Efter ca. 30 minutter lyder et signal.

I indikatoren vises "Tøm fordampningsskålen" og "Fyld vandbeholder igen".

Når ovndøren er blevet åbnet, lyder der et signal. I indikatoren vises "Skylning" og "Tryk på start-tasten".

4. Fjern afkalkningsmidlet i fordampningsskålen med den vedlagte svamp. Skyl vandbeholderen grundigt, fyld den med vand, sæt den på plads og start apparatet igen.

Apparatet skyller. I indikatoren står der "1. skylning". Efter kort tid står der "Tøm fordampningsskålen" og "Tryk på start-tasten".

5. Fjern det overskydende vand i fordampningsskålen med en ren svamp, og start igen.

Apparatet skyller. I indikatoren står der "2. skylning". Derefter står der "Tøm fordampningsskålen" og "Slut".

6. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med svampen.

Afkalkningen er afsluttet Tryk på stop-tasten. Tør ovnrummet af med en svamp, og tør efter med en blød klud.

Afbryde afkalkningsprogrammet

Tryk på stop-tasten. I indikatoren vises "Tøm fordampningsskålen" og "Fyld vandbeholder igen". Gå frem, som beskrevet i punkt 4 til 6.

Afkalk fordampningsskålen med jævne mellemrum

Anvend også afkalkningsprogrammet til dette. Den eneste forskel: Fyld fordampningsskålen helt op med afkalkningsmiddel, og fyld kun vand i vandbeholderen.

De kan også afkalke fordampningsskålen manuelt.

Tips

Apparatet skal afkalkes, ellers vil det med tiden holde op med at fungere. Kun hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand, kan afkalkning undlades.

Der må ikke komme afkalkningsmiddel på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader. Hvis dette alligevel skulle ske, skal det straks fjernes med vand.

En fejl, hvad gør man?

Hvis der optræder en fejl, kan det ofte skyldes en bagatel. Inden De kontakter kundeservice, kan De selv undersøge følgende:

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Apparatet fungerer ikke	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Tilslut apparatet til strømnettet.
	Strømafbrydelse	Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer.
	Defekt sikring	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden.
	Forkert betjening	Slå apparatets sikring i sikringsboksen fra, og slå den til igen efter ca. 10 sekunder.
Apparatet kan ikke startes	Dørkontaktafbryderen er blevet drejet ved et uheld	Kontroller, om dørkontaktafbryderen foran i venstre side af ovnrummet kan drejes. Hvis ja, skal den drejes, så pilene peger mod venstre og højre.
	Døren til ovnrummet er ikke lukket rigtigt	Luk ovndøren.
I ur-indikatoren lyser tre nuller	Strømafbrydelse	Indstil klokkeslættet igen.
Apparatet er ikke i brug. Der vises en tilberedningstid i indikatoren	Drejeknappen er blevet aktiveret ved et uheld	Tryk på stop-tasten.
	Der er ikke blevet trykket på start-tasten efter indstillingen	Tryk på start-tasten, eller slet indstillingen med stop-tasten.
"Fyld vandbeholder" vises, selv om beholderen er fyldt	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skyd vandbeholderen ind, til den går i indgreb.
	Sensorsystemet fungerer ikke	Kontakt kundeservice.
"Fyld vandbeholder" vises, selv om beholderen endnu ikke er tom, eller vandbeholderen er tom, men "Fyld vandbeholder" vises ikke	Vandbeholderen er snavset. De bevægelige vandstandsdetektorer har sat sig fast	Ryst beholderen, og rengør den. Hvis delene ikke kan løsnes, må De købe en ny vandbeholder hos kundeservice.

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Vandbeholderen tømmes uden påviselig grund. Fordampningsskålen løber over	Beholderen er ikke lukket korrekt	Luk låget, til det går tydeligt i indgreb.
	Vandbeholderens tætning er defekt	Bestil en ny vandbeholder hos kundeservice.
	Vandbeholderens tætning er snavset	Rengør tætningen.
Fordampningsskålen er kogt tør, selv om vandbeholderen er fyldt	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skyd vandbeholderen ind på plads, til den går i indgreb.
	Vandtilførslen er tilstoppet	Afkalk apparatet. Kontroller, om vandets hårdhed er korrekt indstillet.
I indikatoren vises "Tøm beholder / rengør?"	Apparatet er ikke blevet benyttet i mindst 2 dage, og vandbeholderen er fyldt	Tøm vandbeholderen, og rengør den. Tøm altid vandbeholderen efter tilberedning.
Der lyder en "ploppende" lyd under tilberedning	Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp	Dette er normalt.
Der dannes meget damp, første gang apparatet bruges til dampning	Apparatet bliver automatisk kalibreret	Dette er normalt.
Der kommer damp ud af ventilationsåbningen under tilberedning		Dette er normalt.
Apparatet producerer ikke damp korrekt	Apparatet er kalket til	Start afkalkningsprogrammet.
I ur-indikatoren vises fejlmelding "E1" eller "E2"	Temperaturløseren er defekt	Kontakt kundeservice.
I ur-indikatoren vises fejlmelding "E16" eller "E17"	Teknisk fejl	Kontakt kundeservice.

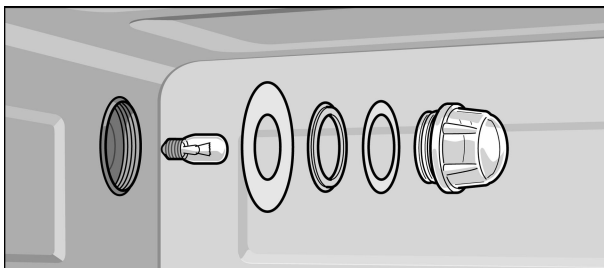
Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere. Hvis Deres apparat bliver repareret fagligt ukorrekt, kan det medføre alvorlig fare for Dem.

Udskifte pæren i ovnlampen

Sådan gør De

De kan få temperaturbestandige 25 W, 220/240 V pærer til sokkel E14 og tætninger hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

1. Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk netstikket ud af kontakten.
2. Skru lampeafdækningen af mod venstre.
3. Skru pæren ud mod venstre, og udskift den med en pære af samme type.
4. Sæt de nye tætninger og klemringen på glasafdækningen i den rigtige rækkefølge.



5. Skru glasafdækningen på igen sammen med tætningerne.
6. Tilslut apparatet til strømnettet, og indstil klokkeslættet igen.

Apparatet må ikke anvendes uden glasafdækning eller uden tætninger.

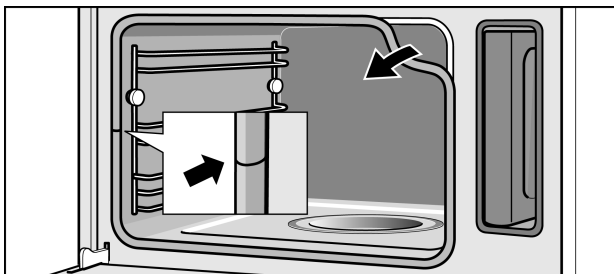
Udskifte glasafdækning eller lampetætning

Hvis glasafdækningen eller lampetætningen er beskadiget, skal de udskiftes. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for deres apparat hos kundeservice.

Udskifte ovntætning

Hvis tætningen uden på ovnrummet er defekt, skal den udskiftes. De kan få udskiftningstætninger til apparatet hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. på apparatet.

1. Luk ovndøren op.
2. Træk den gamle tætning af.
3. Skyd den nye tætning ind, og træk den på plads hele vejen rundt. Samlingen skal være placeret på siden.



4. Kontroller til sidst, at tætningen sidder korrekt – især i hjørnerne.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareret, står vores kundeservice til Deres rådighed. De finder adresse og telefonnummer på det nærmeste kundeserviceværksted i telefonbogen. De angivne kundeservicecentre giver Dem også gerne oplysninger om det nærmeste serviceværksted.

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid modelnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.) på Deres apparat, når De kontakter kundeservice. De finder typeskiltet med numrene nederst i venstre side, når De åbner ovndøren. De kan notere informationerne for apparatet her, så De ikke skal lede efter dem, hvis der opstår en fejl ved driften.

E-nr.	FD
-------	----

Kundeservice 
--

Tabeller og tips

I tabellerne finder De et udvalg af retter, der er velegnede til tilberedning i dampovnen. Her kan De også se, hvilken ovnfunktion, hvilket tilbehør og hvilken tilberedningstid, der er bedst egnet.

Når der ikke er angivet andet, gælder anvisningerne i tabellen for isætning i kold ovn.

Tilbehør

Anvend det leverede tilbehør.

OBS! Når De bruger tilberedningsbeholderen med huller til dampning, skal tilberedningsbeholderen uden huller altid placeres nedenunder. På den måde bliver overskydende væde opfanget.

Fade og beholdere

Stil altid fade og beholdere på risten eller i tilberedningsbeholderen med huller.

Fade og beholdere skal være dampbestandige. F.eks. er glas- og porcelænsservice velegnet.

Bemærk: Tilberedningstiden forlænges, når der anvendes fade og beholdere med tykke vægge.

Madretter, der normalt tilberedes i vandbad, skal dækkes til med folie.

Damp

Damp er særligt skånsom ved tilberedning af fødevarer.

Dampen omslutter madvarerne og forhindrer således, at der går næringsstoffer tabt.

Tilberedningen sker, uden at der opstår overtryk. På den måde bliver madvarernes form, farve og karakteristiske aroma bevaret.

Tilberedningstid

Ved dampning er tilberedningstiden ikke afhængig mængden. Men råvarernes kvalitet og mørhed samt stykkernes størrelse har indflydelse på tilberedningstiden. Derfor skal de angivne værdier kun anvendes som retningsgivende værdier. Brug størrelsen af de enkelte stykker som udgangspunkt. Hvis De tilbereder mindre stykker, bliver tilberedningstiden kortere, og ved større stykker bliver den længere.

Tips

Fordel altid levnedsmidlerne jævnt i fade og beholdere. Hvis lagene har forskellig højde, bliver levnedsmidlerne tilberedt forskelligt.

Læg ikke for mange lag trykfølsomme fødevarer oven på hinanden i tilberedningsbeholderen. Anvend i stedet to beholdere.

Grøntsager

Læg grøntsager i tilberedningsbeholderen med huller. Sæt altid tilberedningsbeholderen uden huller ind nedenunder. På den måde bliver overskydende væde opfanget.

De kan bruge alle riller.

Fjerne skindet fra tomater: forvarm dampovnen. Skær et snit i tomaterne, og damp dem i 1-2 minutter ved 100 °C. Dyp derefter tomaterne i iskoldt vand.

Fødevarer	Stykkernes størrelse	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Artiskokker	hele	100	30-35
Blomkål	hel	100	30-40
Blomkål	buketter	100	10-15
Broccoli	buketter	100	8-10
Ærter		100	5-10
Grønne bønner		100	20-25
Kålrabi	i skiver	100	15-20
Porrer	i skiver	100	4-6
Sølvbede*	i strimler	100	8-10
Gulerødder	i skiver	100	10-20
Pillekartofler	mellemstore	100	35-45
Hvide kartofler	i kvarte	100	20-25
Asparges, grønne*	hele	100	7-12
Asparges, hvide*	hele	100	10-15
Flåede tomater*	hele	100	1-2
Rosenkål	hele	100	20-30
Rødbeder	hele	100	40-50
Rødkål	i strimler	100	30-35
Hvidkål	i strimler	100	25-35
Squash	i skiver	100	2-3

* Forvarm dampovnen.

Ris, bælgfrugter, kornprodukter

Tilsæt vand/væske i det angivne forhold.
Eksempel: forhold 1:1,5 = tilsæt 150 g væske pr. 100 g ris.

De kan bruge alle riller.

Fødevarer	Forhold fødevare/væske	Tilbehør	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Naturris	1:1,5	uden huller	100	30-40
Langkornet ris	1:1,5	uden huller	100	20-30
Basmati-ris	1:1,5	uden huller	100	20-30
Parboiled ris	1:1,5	uden huller	100	15-20
Linser	1:2	uden huller	100	30-45
Hvide bønner, udblødte	1:2	uden huller	100	65-75
Couscous	1:1	uden huller	100	6-10
Grønspekt, knust	1:2,5	uden huller	100	15-20
Hirse, hel	1:2,5	uden huller	100	25-35
Hvede, hel	1:1	uden huller	100	60-70

Kød, fjerkræ, fisk

Sæt altid tilberedningsbeholderen uden huller ind nedenunder beholderen med huller.
De kan bruge alle riller.

Fødevarer	Mængde	Tilbehør	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Hamburgerryg med ben	à 120-150 g	med huller + uden huller	100	10-15
Svinefilet*	500-700 g	med huller + uden huller	100	25-35
Svinemedaljoner*	3-4 cm tykke skiver	med huller + uden huller	100	14-18

Fødevarer	Mængde	Tilbehør	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Roastbeef, medium*	1,5 kg	med huller + uden huller	100	50-70
Wienerpølser		uden huller	90	10-15
Kyllingebryst	à 150 g	rist + uden huller	100	15-25
Suppehøne	ca. 1,2 kg	uden huller	100	90-120
Dorade	à 300 g	med huller + uden huller	80-90	15-25
Doradefilet	à 150 g	med huller + uden huller	80-90	10-20
Fisketerrine		rist	70-80	40-80
Forel, hel	à 200 g	med huller + uden huller	80-90	12-15
Laksefilet	à 150 g	med huller + uden huller	100	8-10
Muslinger	1,5 kg	uden huller	100	10-15
Rødfiskefilet	à 150 g	med huller + uden huller	80-90	10-20
Søtungeruller, fyldte		med huller + uden huller	80-90	10-20

* Brun kødet kraftigt forinden, rul alufolie omkring

Gratin, suppegarniture....

Sæt altid tilberedningsbeholderen uden huller ind
nedenunder beholderen med huller.
De kan bruge alle riller.

Fødevarer	Tilbehør	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Grøntsagsbudding/-flan i vandbadsform 1,5 l	rist	100	35-45
Klöße/Knödel (tyske specialiteter)	med huller + uden huller	95	20-25
Æggestand	uden huller	90	15-20
Grießnockerl (østrigsk specialitet)	med huller + uden huller	90-95	7-10
æg, hårdkogte (størrelse M)	med huller	100	8-10
æg, blødkogte (størrelse M)	med huller	100	5-6

Desserter, kompot

Kompot: Vej frugten, og tilsæt efter smag og behag vand og sukker i ca. 1/3 af denne mængde.

Mælkeris: forholdet mellem ris og mælk er 1:2,5.

De kan bruge alle riller.

Fødevarer	Tilbehør	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Creme i små forme	med huller	90-95	15-20
Mælkeris	uden huller	100	25-35
Germknödel (østrigsk specialitet)	uden huller	100	20-25
Æblekompot	uden huller	100	10-15
Pærekompot	uden huller	100	10-15
Kirsebærkompot	uden huller	100	10-15
Rabarberkompot	uden huller	100	10-15
Sveskekompot	uden huller	100	15-20

Hævning af dej

Med ovnfunktionen Hævning hæver dejen betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur.

Sæt dejskålen på risten. Dejen skal ikke være tildækket.

Fødevarer	Fade og beholdere	Rille	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Gærdej, 1 kg	skål	2	40	20-30
Surdej, 1 kg	skål	2	40	20-30

Genopvarmning af madretter

Med ovnfunktionen Genopvarmning bliver madretter skånsomt genopvarmet. Denne ovnfunktion er ikke egnet til opvarmning af pommes frites, kroketter og lignende.

De kan bruge alle riller.

Fødevarer	Tilbehør	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Grøntsager	uden huller	100	12-15
Kartofler, ris, pasta	uden huller	100	5-10

Optøning

Læg den frosne madret i tilberedningsbeholderen med huller. Sæt altid tilberedningsbeholderen uden huller ind nedenunder På den måde kommer levnedsmidlerne ikke til at ligge i optøningsvandet, og ovnrummet forbliver rent. De kan bruge alle riller.

Brug ovnfunktionen Optøning.

Frys levnedsmidler ned enkeltvis og så fladt som muligt.

Optø kun den mængde, der er behov for.

Optøede levnedsmidler er ikke mere så holdbare og bliver hurtigere fordærvet end friske varer.

Optøning af kød: kød, der skal paneres, skal tøs så meget op, at krydderier og panade kan hæfte ved kødet.

Optøning af fjerkræ: fjern emballagen inden optøningen. Vigtigt! Hæld den optøede væske bort.

I stedet for vandbad: brug damp til optøning og opvarmning af retterne. Lad retten blive i fryseposen, eller læg den på en tallerken med det samme.

Skær om nødvendigt levnedsmidlerne ud i mindre stykker under optøningen, og tag optøede stykker ud af apparatet.

Lad madvarerne ligge yderligere 5-15 minutter efter optøningen for at udligne temperaturen.

Fødevarer	Mængde	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Hel kylling	1 kg	45-50	60-70
Kyllingelår	400 g	45-50	30-35
Grøntsager, frosset i blok, f.eks. spinat	400 g	45-50	20-30
Bærfrugter	300 g	45-50	5-8
Fiskefilet	400 g	45-50	15-20
Gullasch	-	45-50	40-50
Oksesteg	-	45-50	70-80

Dybfrostprodukter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

De angivne tilberedningstider gælder for isætning i kold ovn.

Læg levnedsmidlerne i tilberedningsbeholderen med huller. Sæt altid beholderen uden huller ind nedenunder De kan bruge alle riller.

Fødevarer	Ovnfunktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Laksefilet*	Damp	80-100	20-25
Foreller	Damp	80-100	20-25
Broccoli	Damp	100	4-6
Blomkål	Damp	100	5-8
Bønner	Damp	100	4-6
Ærter	Damp	100	4-6
Gulerødder	Damp	100	3-5
Blandede grøntsager	Damp	100	4-8
Rosenkål	Damp	100	6-8

* De kan også anvende det tilsvarende program i program-automatikken.

Henkogning, saftpresning

Henkogning

Anvend ovnfunktionen Damp til henkogning eller afsaftning.

Levnedsmidler skal være så friske som muligt, når de henkoges. For lang opbevaringstid reducerer vitaminindholdet, og levnedsmidlerne gærer lettere.

Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager.

Kontroller, at henkogningsglas, gummiringe og fjedre er fejlfri.

Rengør gummiringe og glas grundigt med varmt vand. Glassene kan også rengøres med programmet "Sutteflasker, desinficering".

Stil glassene i tilberedningsbeholderen med huller. De må ikke røre ved hinanden.

Luk ovndøren op efter den angivne tilberedningstid.

Tag først henkogningsglassene ud af apparatet, når de er kølet helt af.

Fødevarer	Fade og beholdere	Rille	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Grøntsager	Henkogningsglas 1 liter	2	100	30-120
Frugt, med sten	Henkogningsglas 1 liter	2	100	25-30
Frugt, med kerner	Henkogningsglas 1 liter	2	100	25-30

Saftpresning

Læg bærrene i en skål, og drys dem med sukker, inden afsaftningen. Lad dem stå og trække i mindst en time, så saften trækkes ud.

Hæld bærrene i tilberedningsbeholderen med huller, og sæt den ind i rille 3. Sæt tilberedningsbeholderen uden huller ind i rille 1 til opsamling af saften.

Hæld til sidst bærrene i et klæde, og pres resten af saften ud af dem.

Fødevarer	Tilbehør	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Hindbær	med huller + uden huller	100	30-45
Ribs	med huller + uden huller	100	40-50

Energisparetips

Med ovnfunktion Damp kan De tilberede i to lag samtidig. Ved madretter med forskellige tilberedningstider skal madretten med den længste tilberedningstid sættes først ind.

Undgå at åbne ovndøren hyppigt. Der slipper damp ud, og det koster energi. Tilberedningstiden bliver forlænget.

Forvarm kun ovnrummet, når det er angivet i opskriften eller i tabellen i brugsanvisningen.

[illegible]

[illegible]