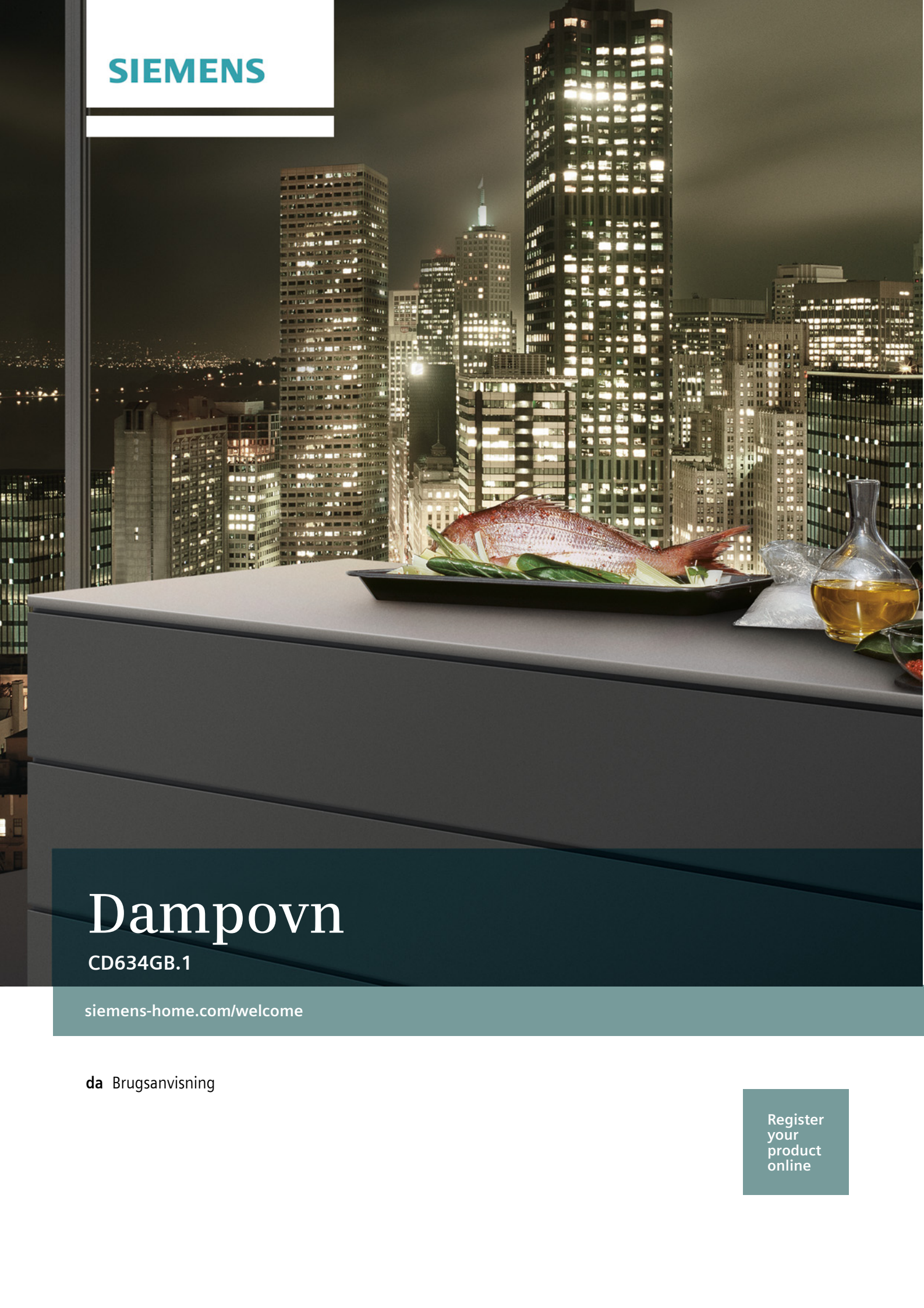


The advertisement features a Siemens Dampovn CD634GB.1 oven in the foreground, with a roasted fish and vegetables on a tray placed on its countertop. In the background, a city skyline is visible at night, with numerous skyscrapers illuminated. The Siemens logo is in the top left corner.

SIEMENS

Dampovn

CD634GB.1

siemens-home.com/welcome

da Brugsanvisning

Register
your
product
online

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
	Årsager til skader	5
	Miljøbeskyttelse	6
	Energibesparelse	6
	Miljøvenlig bortskaffelse	6
	Lær apparatet at kende	7
	Betjeningsfelt	7
	Betjeningselementer	7
	Display	7
	Menuen Dampning	8
	Menuen ovnfunktioner	8
	Yderligere oplysninger	8
	Funktioner i ovnrummet	8
	Tilbehør	9
	Leveret tilbehør	9
	Sætte tilbehør ind	9
	Ekstra tilbehør	9
	Før apparatet tages i brug første gang	10
	Inden den første ibrugtagning	10
	Første ibrugtagning	10
	Kalibrere apparat og rengøre ovnrum	10
	Rengøring af tilbehør	11
	Betjening af maskinen	11
	Tænde og slukke for apparatet	11
	Starte eller afbryde drift	11
	Fyld vandbeholderen	12
	Indstilling af ovnfunktion og temperatur	12
	Altid efter brug	12
	Tidsfunktioner	13
	Minutur	13
	Varighed	14
	Sluttid	14
	Retter	15
	Valg af retter og indstilling	15
	Anvisninger om retterne	15
	Tabel	16
	Børnesikring	17
	Aktivere og deaktivere	17
	Grundindstillinger	17
	Ændre indstillinger	17
	Liste over indstillinger	17
	Ændre klokkeslæt	18

	Rengøring	18
	Rengøringsmidler	18
	Afkalkning	19
	Afmontere/montere ovndør	20
	Afmontere/montere glasruder i ovndør	20
	Rengøre ribberammerne	21
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	22
	Fejltabel	22
	Udskifte pære i ovnlampen	23
	Udskifte glasafdækning eller tætninger	23
	Udskifte dørtætning	23
	Kundeservice	24
	E-nummer og FD-nummer	24
	Tabeller og tips	24
	Tilbehør	24
	Fade og beholdere	24
	Tilberedningstid og -mængde	24
	Fordel maden jævnt	24
	Trykfølsomme levnedsmidler	24
	Menutilberedning	25
	Grøntsager	25
	Tilbehør og bælgrugter	25
	Fjerkræ og kød	26
	Fisk	27
	Suppegarniture, andet	27
	Desserter, kompot	27
	Genopvarme retter	28
	Optøning	28
	Hævning af dej	28
	Afsaftning	29
	Henkogning	29
	Dybfrostprodukter	29
	Prøveretter	30

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.siemens.com** og Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Overhold den specielle montagevejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelser ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsig, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsig.

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

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes i ovnen. → "Tilbehør" på side 9

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Der kan komme meget varm damp ud under driften. Rør ikke ved ventilationsåbningerne. Hold børn på sikker afstand.

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 opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.
- Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. 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.
- Der kan skulpe 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. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Brændbare væsker kan antændes i det varme ovnrum (forpufning). Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen. Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med den afkalkningsvæske, som vi anbefaler.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.
- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 00616581).
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

🔧 Årsager til skader**Pas på!**

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Ovnbund og fordampningsskål skal altid være utildækket. Apparatet kan blive beskadiget som følge af en varmeophobning. Stil altid fade og beholdere i tilberedningsbeholderen med huller eller på en rist.
- Alufolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovndøren. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Fade og beholdere: Fade og beholdere skal være varme- og dampbestandige.
- Beholdere med rustpletter: Anvend ikke fade eller forme, der har rustpletter. Selv ganske små rustpletter kan medføre korrosion i ovnrummet.
- Dryp af væske: Ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller skal bagepladen, universalbradepanden eller tilberedningsbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.
- Fugtighed i ovnrummet: Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan forårsage korrosion. Lad altid ovnrummet tørre efter anvendelsen. Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. Opbevar ikke levedsmidler i ovnrummet.
- Hvis dørtætningen er meget snævset, lukker apparatets dør ikke korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
→ "Rengøring" på side 18
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- Sæt tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.
- Pleje af apparatet: Ovnrummet er fremstillet af rustfrit stål af høj kvalitet. Forkert pleje kan medføre, at der opstår korrosion i ovnrummet. Følg anvisningerne for rengøring og pleje i brugsanvisningen. Fjern altid snavs i ovnrummet med det samme, når apparatet er kølet af.
- Varmt vand i vandbeholderen: Varmt vand kan beskadige pumpen. Fyld altid kun koldt vand i vandbeholderen.
- Afkalkningsvæske: Der må ikke komme afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader. Dette beskadiger overfladerne. Hvis dette alligevel skulle ske, skal afkalkningsvæsken straks fjernes med vand.
- Rengøring af vandbeholder: Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskinen. Vandbeholderen bliver i givet fald beskadiget. Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.



Miljøbeskyttelse

Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.
- Luk så vidt muligt ikke døren op under driften.
- Ved flere kager er det bedst at bage dem umiddelbart efter hinanden. Så er ovnrummet stadig varmt. Derved reduceres bagetiden for den næste kage. Der kan også sættes 2 firkantede forme ind i ovnen ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut, så restvarmen udnyttes til færdigtilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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.

Lær apparatet at kende

I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjeningselementer. Derudover kommer vi ind på apparatets forskellige funktioner.

Bemærk: Alt efter apparattype kan der være afvigelser i farve og andre detaljer.



1 Taster

Tasterne til højre og venstre for drejeknappen har et trykpunkt. Tryk på tasten for at aktivere den.

2 Drejeknap

Drejeknappen kan drejes både til højre og til venstre.

3 Display

I displayet vises de aktuelle indstillingsværdier, valgmuligheder eller tekster med anvisninger.

4 Touch-felter

Der er placeret sensorer under touch-felterne i venstre < og højre > side af displayet. Berør den pågældende pil let for at vælge funktionen.

Betjeningsfelt

Apparatets forskellige funktioner indstilles via betjeningsfeltet ved hjælp af taster, touch-felter og en drejeknap. På displayet vises de aktuelle indstillinger.

Touch-felter

<	Feltet til venstre for displayet	Navigation mod venstre
>	Feltet til højre for displayet	Navigation mod højre

Drejeknap

Med drejeknappen ændres de ovnfunktioner og indstillingsværdier, som vises i displayet.

I de fleste valglister, f.eks. ovnfunktioner, begynder listen forfra efter det sidste punkt. Ved valg af temperatur skal drejeknappen drejes den modsatte vej, når minimum- eller maksimumtemperaturen er nået.

Betjeningselementer

Apparatet kan indstilles direkte med betjeningselementerne.

Taster og touch-felter

Her følger en kort forklaring af betydningen af de enkelte taster og touch-felter.

Taster	Betydning
on/off	Tænde og slukke for apparatet
menu	Menu
i	Informationer
⌚	Tidsfunktioner
🔒	Børnesikring
start/stop	Start af drift, pause i drift, afbrydelse af drift

Display

Displayet er opbygget, så oplysningerne kan aflæses med ét blik.

Den værdi, som aktuelt kan indstilles, er sat i fokus. Den vises med hvid skrift på en mørk baggrund.

Statuslinje

Statuslinjen befinder sig øverst i displayet. Der vises klokkeslættet og de indstillede tidsfunktioner.

Temperaturkontrol

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver opvarmningsfaserne i ovnrummet.

Opvarmningskontrol	Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnrummet. Når alle bjælkerne er fyldt ud, er det optimale tidspunkt for at sætte retten i ovnen nået.
Restvarmeindikator	Når apparatet er slukket, vises der en linje under statuslinjen, som indikerer restvarmen i ovnrummet. Indikatoren slukkes, når temperaturen er sunket til ca. 60 °C.

Bemærk: På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet. Under opvarmningen kan den aktuelle opvarmningstemperatur vises med tasten .

Menuen Dampning

Apparatet har forskellige ovnfunktioner. Når apparatet er blevet tændt, åbnes menuen Dampning med ovnfunktionerne direkte.

Ovnfunktion med damp	Temperatur	Anvendelse
 Dampning	30-100 °C	Til grøntsager, fisk, tilbehør, til afsaftning af frugt og blanchering
 Genopvarmning	80-100 °C	Til tallerkenretter Færdigtilberedte retter bliver skånsomt genopvarmet. På grund af dampen bliver madretterne ikke udtørret
 Hævning af dej	30-50 °C	Til gærdej Dejen hæver betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur. Dejens overflade bliver ikke udtørret
 Optøning	30-60 °C	Til frugt og grøntsager På grund af fugten overføres varmen mere skånsomt til madretterne. Retterne tørrer ikke ud og ændrer ikke form

Foreslåede værdier

Ved alle ovnfunktioner angiver apparatet en foreslået temperatur eller trin. Disse forslag kan anvendes eller ændres indenfor det pågældende område.

Menuen ovnfunktioner

Menuen er underopdelt i forskellige ovnfunktioner. På den måde er det let og hurtigt at aktivere den ønskede funktion.

Driftstype	Anvendelse
Dampning → "Betjening af maskinen" på side 11	Indstilling og start af den egnede dampovnfunktion.
Retter	Tilberedning af retter med damp.
Afkalkning	Afkalkning af det vandførende system.
Indstillinger → "Grundindstillinger" på side 17	I Grundindstillingerne kan ovnen tilpasses efter egne ønsker og behov.

Yderligere oplysninger

I de fleste tilfælde kan apparatet give anvisninger og yderligere oplysninger om den aktuelle handling. Tryk på tasten . Oplysningerne vises i nogle sekunder.

Visse anvisninger vises automatisk, f.eks. en bekræftelse, en opfordring til en handling eller en advarsel.

Funktioner i ovnrummet

Nogle funktioner har til formål at lette betjeningen af apparatet. F.eks. er ovnen belyst over hele fladen, og køleventilatoren beskytter apparatet mod overophedning.

Åbne apparatets dør

Hvis apparatets dør åbnes under driften, bliver driften sat på pause. Når ovndøren lukkes igen, fortsætter driften.

Ovnbelysning

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

Ved de fleste driftstyper tændes ovnbelysningen, så snart driften startes. Når driften er afsluttet, slukkes den igen.

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, at ovnbelysningen ikke skal tændes under driften.

Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft undslipper via døren.

Pas på!

Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnrummet bliver i givet fald overophedet.

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

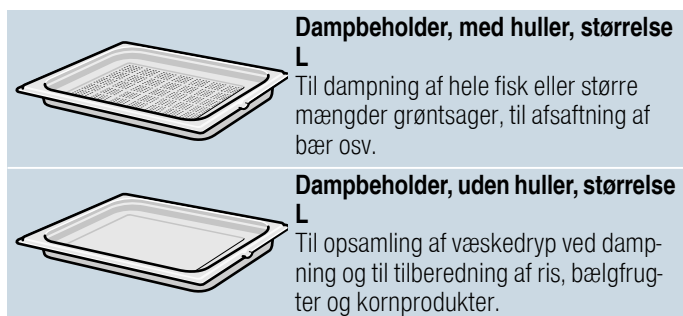
Bemærk: Det kan indstilles i Grundindstillingerne, hvor længe køleventilatorens drift skal fortsætte.
→ "Grundindstillinger" på side 17

Tilbehør

Apparatet bliver leveret med diverse tilbehør. Her findes en oversigt over det leverede tilbehør og den rigtige anvendelse.

Leveret tilbehør

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:



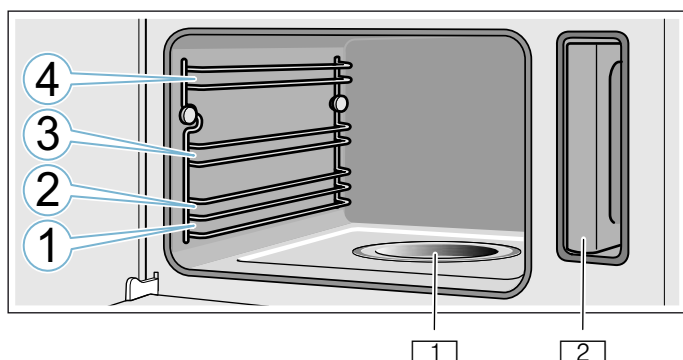
Anvend kun originalt tilbehør. Det er specielt udformet, så det passer til dette apparat.

De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

Sætte tilbehør ind

Der er 4 rillehøjder i ovnrummet. Rillehøjderne angives med tal nedefra og op.

I nogle apparater er den øverste rillehøjde i ovnrummet markeret med et grillsymbol.



- 1 Fordampningsskål
- 2 Vandbeholder i beholderrum

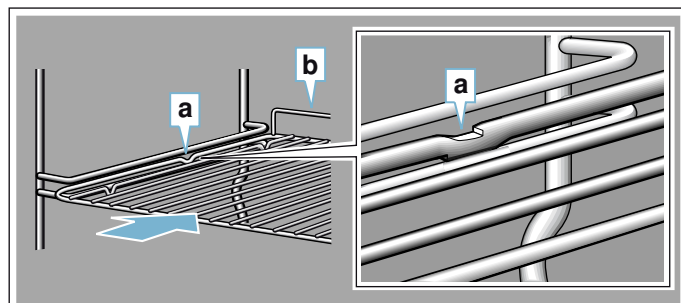
Pas på!

- Stil ikke noget på bunden af ovnrummet. Tildæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie. Der opstår en ophobning af varme, som kan ødelægge apparatet. Ovnbund og fordampningsskål skal altid være fri. Stil altid fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller eller på en rist.
- Skub ikke noget tilbehør ind mellem rillerne, da de så kan tippe.

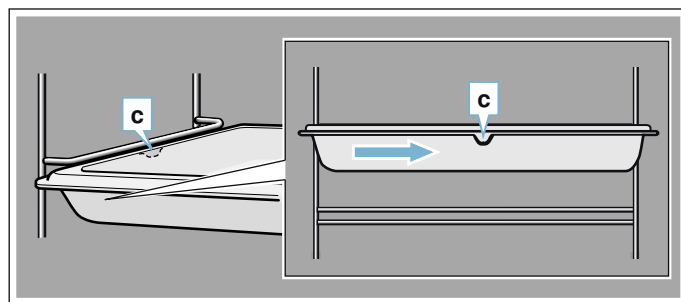
Indgrebsfunktion

Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Indgrebsfunktionen forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

Sørg for, at indgrebshakket **a** vender nedad, når risten sættes ind, og at ristens sikkerhedsbøjle **b** vender bagud og opad.



Sørg for, at indgrebshakket **c** vender nedad, når der sættes dampbeholdere ind.



Ekstra tilbehør

Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice, forhandlere eller på internettet. I vores brochurer eller på internettet findes et bredt sortiment til apparatet.

Udvalget og mulighederne for at bestille online kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

Bemærk: Det ekstra tilbehør passer ikke til alle apparater. Ved køb af ekstra tilbehør skal den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet angives.
→ "Kundeservice" på side 24

Ekstra tilbehør

Dampbeholder, med huller, størrelse S
Dampbeholder, uden huller, størrelse S
Dampbeholder, med huller, størrelse L
Dampbeholder, uden huller, størrelse L
Rist til dampkoger
Porcelænsbeholder, uden huller, størrelse S
Porcelænsbeholder, uden huller, størrelse L

Kantlister

Til afdækning af indbygningsskabets bund og apparatets bundplade.

Før apparatet tages i brug første gang

Inden det nye apparat kan benyttes, skal der foretages nogle indstillinger. Desuden skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

Inden den første ibrugtagning

Forespørg på det lokale vandværk om vandhårdheden for ledningsvandet, inden den første ibrugtagning udføres.

For at apparatet i rette tid skal kunne meddele, at der skal udføres en afkalkning, skal vandhårdheden være indstillet korrekt.

Pas på!

Beskadigelse af apparatet på grund af uegnede væsker.

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

Anvisninger

- Hvis ledningsvandet er meget hårdt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand.
- Hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand, kan vandhårdheden indstilles til "blødgjort".
- Hvis der anvendes mineralvand, skal vandhårdheden indstilles til "4 meget hårdt".
- Hvis der anvendes mineralvand, må der kun anvendes mineralvand uden kulsyre.

Vandhårdhed	Indstilling
0	0 blødgjort
1 (til 1,3 mmol/l)	1 blødt
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 mellem
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hårdt
4 (over 3,8 mmol/l)	4 meget hårdt

Første ibrugtagning

Anvisninger

- Disse indstillinger kan når som helst ændres i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 17
- Efter den første strømtilslutning eller efter en strømafbrydelse vises indstillingerne for den første ibrugtagning på displayet.

Indstilling af sprog

1. Vælg det ønskede sprog med drejeknappen.
2. Tryk let på pilen >. Den næste indstilling vises.

Indstille klokkeslæt

1. Indstil det aktuelle klokkeslæt med drejeknappen.
2. Tryk let på pilen >.

Indstille dato

1. Indstil den aktuelle dag, måned og år med drejeknappen.
2. Tryk let på feltet >. Den næste indstilling vises.

Indstille vandhårdhed

1. Drej drejeknappen mod højre, til den aktuelle vandhårdhed vises.
2. Tryk let på pilen > som bekræftelse. I displayet vises en meddelelse om, at den første ibrugtagning er afsluttet.

Kalibrere apparat og rengøre ovnrum

Inden der tilberedes retter i apparatet første gang, skal apparatet kalibreres og ovnrummet rengøres.

Kalibrere apparat og rengøre ovnrum

Vands kogetemperatur afhænger af lufttrykket. Ved kalibreringen bliver apparatet indstillet iht. trykforholdene på opstillingsstedet. Dette sker automatisk ved den første dampning. Denne proces udvikler meget damp.

Forberede kalibrering

1. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
2. Fjern rester af emballage fra ovnen, som f.eks. styroporkugler.
3. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud inden kalibreringen.

Kalibrere apparat og rengøre ovnrum

Anvisninger

- Kalibreringen kan kun startes, når ovnrummet er koldt (stuetemperatur).
 - Luk ikke apparatets dør op under kalibreringen. Kalibreringen bliver i givet fald afbrudt.
1. Tænd for apparatet med tasten on/off.
 2. Fyld vandbeholderen. → "Fyld vandbeholderen" på side 12

3. Indstil den angivne ovnfunktion, temperatur og varighed, og start apparatets drift.

Indstillinger	
Ovnfunktion	Dampning 
Temperatur	100 °C
Varighed	20 minutter

4. Sluk for apparatet med tasten on/off.
 5. Vent, til ovnrummet er kølet af.
 6. Rengør de glatte flader med opvaskevand og en opvaskesvamp.
 7. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet af. → "Altid efter brug" på side 12

Anvisninger

- For at apparatet skal kunne tilpasse sig til det nye opstillingssted ved en flytning, skal det nulstilles til fabriksindstillingerne. Gentag den første ibrugtagning og kalibreringen.
- Apparatet gemmer også kalibreringsindstillingerne ved en strømafbrydelse eller afbrydelse af strømforsyningsnettet. Det skal ikke kalibreres igen.

Rengøring af tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand, en opvaskesvamp eller en blød børste.



Betjening af maskinen

Vi har allerede gennemgået betjeningslementerne og deres funktionsmåder. Nu forklarer vi, hvordan apparatet indstilles. Vi beskriver, hvad der sker ved tænd og sluk af apparatet, og hvordan de forskellige ovnfunktioner indstilles.



Advarsel – Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.



Advarsel – Fare for skoldning!

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.

Tænde og slukke for apparatet

Der skal tændes for apparatet, inden det er muligt at foretage indstillinger.

Undtagelse: Børnesikringen og minuturet kan også indstilles, når apparatet er slukket.

Indikatorer eller anvisninger i displayet, f.eks. restvarmeindikatoren for ovnrummet, forbliver synlige også efter slukning af apparatet.

Sluk for apparatet, når det ikke længere skal bruges. Apparatet slukkes automatisk, når der ikke er foretaget indstillinger i længere tid.

Tænde for apparatet

Tænd for apparatet med tasten on/off.

Ovenover tasten lyser on/off blå.

I displayet vises Siemens Logo og derefter en ovnfunktion og en temperatur.

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, hvilken driftstype, der skal vises, når apparatet tændes.

Slukke for apparatet

Sluk for apparatet med tasten on/off.

Belysningen over tasten slukkes.

En eventuelt indstillet funktion bliver afbrudt.

I displayet vises klokkeslættet.

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, om klokkeslættet skal vises/ikke skal vises, når apparatet er slukket.

Starte eller afbryde drift

Tryk på tasten start/stop for at starte driften eller for at afbryde den igangværende drift. Når driften er blevet afbrudt, fortsætter køleventilatoren i mange tilfælde med at køre.

Tryk på tasten on/off for at slette alle indstillinger.

Hvis apparatets dør åbnes under driften, afbrydes driften. Luk ovndøren for at fortsætte driften.

Fyld vandbeholderen

Når ovndøren åbnes, ses vandbeholderen i højre side. Fyld altid vandbeholderen, inden driften startes.

Kontroller, at der er indstillet korrekt vandhårdhed.
→ "Grundindstillinger" på side 17

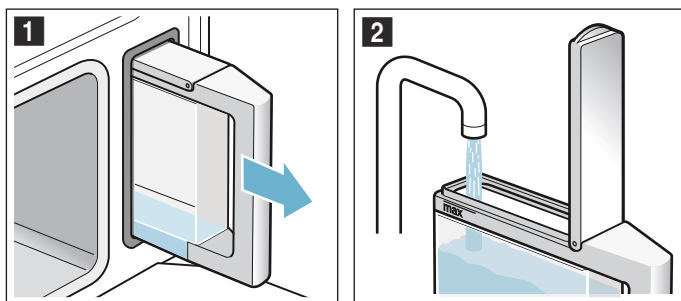
Pas på!

Apparatets kan bliver beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

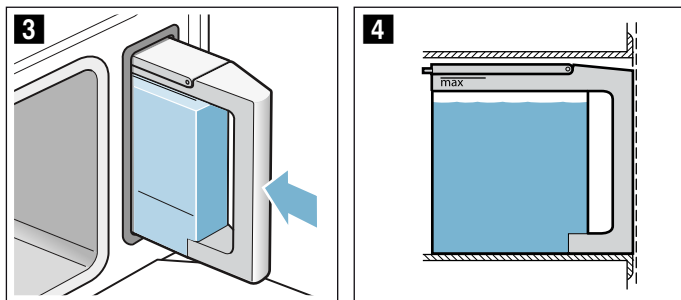
Anvend ikke destilleret vand, meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker. Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

Fyld altid vandbeholderen inden brug:

1. Luk apparatets dør op.
2. Tag vandbeholderen ud af vandbeholderrummet (figur 1).
3. Fyld vandbeholderen med koldt vand til markeringen "max". (Figur 2).



4. Luk dækslet, til det går i indgreb.
5. Sæt den fyldte vandbeholder på plads (figur 3).
6. Kontroller, at vandbeholderen er sat ind, så den flugter med beholderrummet (figur 4).



7. Luk ovndøren.
Vandbeholderen er fyldt. Driften kan startes.

Efterfyldning af vandbeholder

Når vandbeholderen er tømt, vises en opfordring til at fylde vandbeholderen i displayet. Driften bliver afbrudt.

1. Luk apparatets dør op med forsigtighed.
2. Tag vandbeholderen ud, og fyld den.
3. Sæt vandbeholderen ind igen, og luk apparats dør.
4. Start driften.
Driften fortsættes.

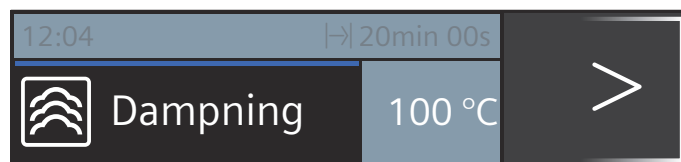
Indstilling af ovnfunktion og temperatur

Når der er blevet tændt for apparatet, vises en foreslået ovnfunktion samt temperatur. Denne indstilling kan startes med det samme med tasten start/stop.

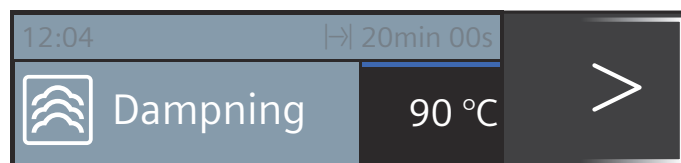
For at foretage andre indstillinger skal værdierne ændres, som vist på billederne.

Eksempel: Dampning i 15 minutter ved 90 °C

1. Vælg en anden ovnfunktion med drejeknappen.



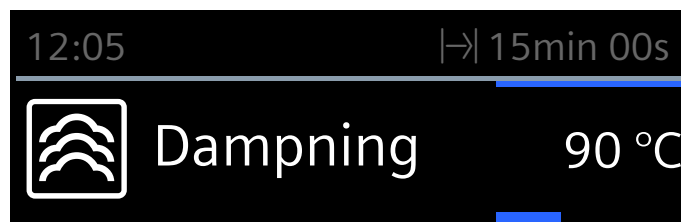
2. Skift til temperatur med pilen >.
3. Indstil en anden temperatur med drejeknappen.



4. Skift til Varighed med tasten ⊖.
5. Varigheden ændres med drejeknappen.



6. Tryk på tasten start/stop.



I displayet vises den indstillede varighed og temperatur.

Altid efter brug

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.

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

Tørring af ovnrum

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

Vandet i fordampningsskålen kan være meget varmt. Lad apparatet køle af før aftørring.

1. Lad ovndøren stå åben med en lille spalte, til apparatet er kølet af.
2. Fjern snavs fra ovnrummet med det samme.
3. Tør det afkølede ovnrum og fordampningsskålen af med den rengøringssvampen, og tør efter med en blød klud.
4. Tør køkkenelementer af, hvis der har dannet sig kondensvand på dem.

Tømme vandbeholder

Vandbeholderen skal tømmes og tørres af, hver gang apparatet har været brugt med damp.

Pas på!

- Vandbeholderen må ikke tørres i det varme ovnrum. Vandbeholderen bliver i givet fald beskadiget.
- Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine. Vandbeholderen bliver i givet fald beskadiget.

1. Luk apparatets dør op.
2. Tag vandbeholderen ud, og hæld resten af vandet ud.
3. Tør tætningen i vandbeholderens dæksel og vandbeholderrummet i apparatet grundigt af.
4. Sæt vandbeholderen på plads beholderrummet.
5. Luk ovndøren.

Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner.

Tidsfunktion		Anvendelse
	Minutur	Minuturet fungerer som et æggeur. Når den indstillede tid er udløbet, lyder der et signal.
	Varighed	Når den indstillede tid er udløbet, lyder der et signal. Apparatet slukker automatisk.
	Slut	Indstil en varighed og en sluttid. Apparatet tændes automatisk, så driften bliver afsluttet på det ønskede klokkeslæt.

Anvisninger

- Der kan indstilles varighed med minutangivelse på op til en time. Varigheder på over en time indstilles i trin på 5 minutter.
- Der kan maksimalt indstilles 23 timer og 59 minutter.
- Når den indstillede tid i en tidsfunktion er gået, lyder der et signal.
- Med tasten  er det muligt at hente oplysninger, som derpå vises kortvarigt i displayet.

Minutur

Minuturet kan altid indstilles, også når apparatet er slukket. Det fungerer parallelt med andre tidsindstillinger og har sit eget signal. På den måde kan det tydeligt høres, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.

Der kan maksimalt indstilles 24 timer.

1. Tryk på tasten . Feltet for minuturet åbnes.
2. Indstil tiden på minuturet med drejeknappen. Efter nogle sekunder starter minuturet. Symbolet  for minuturet og tiden, der tælles ned, vises i venstre side på statuslinjen.

Når tiden er udløbet

Der lyder et signal. I displayet vises "Minutur udløbet". Signalet kan afbrydes med det samme med tasten .

Afbryde minuturets tidsindstilling

Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner, og stil tiden på nul. Luk menuen med tasten .

Ændre indstillet tid på minutur

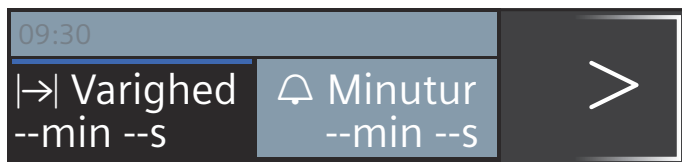
Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner, og indstil i løbet af de næste sekunder en anden tid på minuturet med drejeknappen. Start minuturet med tasten .

Varighed

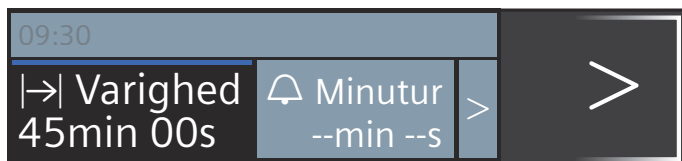
Når der indstilles en varighed (tilberedningstid) for retten, bliver driften automatisk afsluttet efter dette tidsforløb. Ovnens varmer ikke mere.

Forudsætning: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

1. Tryk på tasten .
Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet.



2. Indstil varigheden med drejeknappen.



3. Start med tasten start/stop.
Varigheden  tælles ned i statuslinjen.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnens varmer ikke mere. Signalet kan afbrydes med det samme med tasten .

Afbryde varighed

Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner, og stil varigheden på nul. Driften bliver afsluttet. Luk menuen med tasten .

Ændre varighed

Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner. Indstil en anden varighed med drejeknappen.

Sluttid

Vær opmærksom på ved indstilling af forskudt sluttid, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i ovnen.

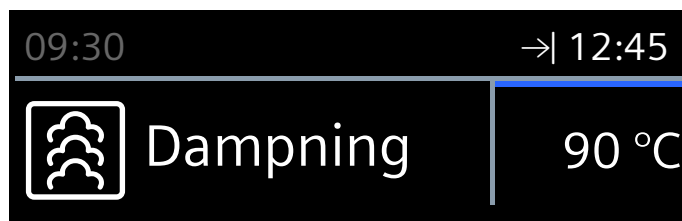
Forudsætning: Den indstillede drift er ikke startet. Der er indstillet en varighed. Menuen Tidsfunktioner  er åbnet.

Det viste eksempel: Sæt retten i ovnen klokken 9.30. Det tager 45 minutter at tilberede retten, og den er færdig kl. 10.15. Men retten skal først være færdig klokken 12.45.

1. Tryk let på pilen  frem til " Slut".
2. Indstil sluttiden med drejeknappen.



3. Bekræft med tasten start/stop.



Ovnens er i venteposition. I statuslinjen vises symbolet  og det tidspunkt, hvor driften afsluttes. Ovnens drift starter på det rigtige tidspunkt. Varigheden tælles ned i statuslinjen.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnens varmer ikke mere. Signalet kan afbrydes med det samme med tasten .

Korrigerer sluttid eller afbryde

Efter start kan sluttiden ikke længere ændres. Tryk på tasten on/off for at slette alle indstillinger.



Med driftstypen "Retter" kan der let og enkelt tilberedes mange forskellige retter. Apparatet vælger selv den optimale indstilling.

Valg af retter og indstilling

1. Tryk på tasten menu.
2. Vælg "Retter" med drejeknappen.
3. Tryk let på pilen >.
4. Vælg den ønskede ret med drejeknappen.
5. Tryk let på pilen >.
6. Indstil rettens vægt med drejeknappen.
7. Tryk let på pilen >.

Bemærk: Der vises oplysninger om rillehøjde, beholdere og fade osv.

8. Start med tasten start/stop.

Apparatet giver en komplet vejledning om indstillingsproceduren for den valgte ret. Tryk hele tiden let på pilen >.

Bemærk: Apparatet angiver, når ovnrummet endnu er for varmt til den valgte ret.

Indstilling er afsluttet

Der lyder et signal. Ovnens varmer ikke mere. Signalet kan afbrydes med det samme med tasten ☹.

Hvis resultatet ikke er som ønsket, kan tilberedningstiden forlænges yderligere. Tryk let på feltet "Fortsæt tilberedning". Der vises en foreslået varighed, som det er muligt at ændre.

Tryk let på feltet "Afslut", hvis tilberedningen er som ønsket. I displayet vises "Velbekomme".

Afbryde indstilling

Tryk på tasten on/off. Alle indstillinger er slettet. Der kan nu indstilles igen.

Forskyde sluttid

Ved nogle retter kan sluttiden forskydes. Hvis sluttiden kan forskydes, vises tidsfunktionerne.

→ "Tidsfunktioner" på side 13

Når der er indstillet en sluttid, skifter displayet over til Forskudt start. I statuslinjen vises det tidspunkt, hvor driften slutter. Indstillingerne kan ikke ændres. Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i ovnen.

Anvisninger om retterne

Alle programmer er beregnet til tilberedning i et niveau. Resultatet af tilberedningen kan ændre sig afhængigt af fødevarernes mængde og art.

Tilberedning i:

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

Når dampbeholderen med huller anvendes, skal beholderen uden huller placeres nedenunder i rillehøjde 1. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.

Mængde/vægt

Læg retterne i tilbehøret i en højde på maksimalt 4 cm.

Den samlede vægt skal ligge indenfor det angivne vægtområde.

Tilberedningstid

Den viste tilberedningstid kan ændre sig i løbet af de første minutter, fordi opvarmningstiden bl.a. afhænger af fødevarernes og vandets temperatur.

Tilberede grøntsager

Tilsæt først salt til grøntsager efter tilberedningen.

Tilberede kornprodukter/linser

Vej kornprodukterne af, 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. Derved bliver den overskydende væske hurtigt opsuget.

Dampe kyllingebryst

Læg ikke stykker af kyllingebryst oven på hinanden i fadet.

Dampning af fisk

Smør dampbeholderen med huller ved tilberedning af fisk.

Læg ikke hele fisk eller fiskefileter oven på hinanden. Angiv vægten på den tungeste fisk, og tilbered så vidt muligt stykker af samme størrelse.

Tilberede yoghurt

Opvarm mælken til 90 °C på kogetoppen. Lad den derefter køle af til 40 °C. Ved langtidsholdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkelig. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.

Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas, og dæk til med plastfolie. Stil kopperne eller glassene i en damptilberedningsbeholder, og tilbered som angivet i tabellen. Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

Tilberede mælkeris

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

Tilberede frugtkompot

Programmet er kun velegnet til frugt med sten eller kerner. Vej frugten, og tilsæt ca. 1/3 mængde vand samt sukker og krydderier efter ønske.

Desinficere sutteflasker

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

Stil flaskerne i dampbeholderen med huller, uden at de rører ved hinanden.

Tør sutteflaskerne af med et rent viskestykke efter desinficeringen. Metoden svarer til den normale desinficering ved kogning.

Tilberede æg

Prik hul i æggens skaller før tilberedningen. Læg ikke æg oven på hinanden.

Tabel

Følg anvisningerne til retterne.

Ret	Bemærkning	Tilbehør	Rille-højde
Dampe blomkålsbuketter*	Samme størrelse buketter	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Dampe broccolibuketter*	Samme størrelse buketter	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Dampe grønne bønner*	-	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Dampe gulerødder skiver*	ca. 3 mm tykke skiver	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Dampe blandede grøntsager, frosne	-	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Pillekartofler*	Mellemstore, Ø 4-5 cm	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 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
Linser	Maks. 0,55 kg	Dampbeholder uden huller	2
Genopvarme tilberedt tilbehør*		Dampbeholder uden huller	2
Dampe fersk kyllingebryst	Samlet vægt 0,2 - 1,5 kg	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Dampe fiskefilet, fersk	Tykkelse maks. 2,5 cm	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Dampe fersk fisk, hel	0,3 - 2 kg	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Yoghurt i glas	-	Glas + dampbeholder uden huller	2
Mælkeris	-	Dampbeholder uden huller	2
Frugtkompot*	-	Dampbeholder uden huller	2
Desinficere sutteflasker*		Dampbeholder uden huller	2
Blødkogte æg*	Æg størrelse M, maks. 1 kg	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Hårdkogte æg*	Æg størrelse M, maks. 1,8 kg	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
* Der kan indstilles en sluttid for denne ret			

Børnesikring

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

Aktivere og deaktivere

Børnesikringen kan aktiveres/deaktiveres, både når apparatet er tændt og slukket.

Begge dele gøres ved at trykke på tasten  i ca. 4 sekunder. I displayet vises en anvisning om bekræftelse, og i statuslinjen vises symbolet .

Bemærk: Selv om børnesikringen er aktiv, kan ovnen slukkes med tasten on/off.

Grundindstillinger

Der kan foretages forskellige indstillinger til optimal og let betjening af apparatet. Disse indstillinger kan om ønsket ændres.

Ændre indstillinger

1. Tryk på tasten on/off.
2. Tryk på tasten menu.
Menuen for driftstyper åbnes.
3. Vælg "Indstillinger" med drejeknappen.
4. Tryk let på pilen >.
5. Korrigér værdierne med drejeknappen.
6. Skift hele tiden videre til de næste indstillinger med pilen >, og korrigér dem om ønsket.
7. Tryk på tasten menu for at gemme indstillingerne.
I displayet vises Annullere eller Gemme.

Liste over indstillinger

I listen findes alle grundindstillinger samt mulige ændringer. Afhængigt af det aktuelle udstyr vises kun de indstillinger i displayet, som passer til apparatet.

Følgende indstillinger kan ændres:

Indstilling	Valg
Vælg sprog	Der kan vælges mellem flere sprog
Klokkeslæt	Indstille aktuelt klokkeslæt
Dato	Indstil den aktuelle dato
Vandhårdhed	0 (blødgjort)
	1 (blødt)
	2 (mellem)
	3 (hårdt)
	4 (meget hårdt)
Varighed af lydsignal	Kort (30 s)
	Mellem (1 m)
	Langt (5 m)
Tastelyd	Deaktiveret (lydsignalet for tænd og sluk med on/off bibeholdes)
	Aktiveret
Lysstyrke for display	Kan indstilles i 5 trin
Urdisplay	Digitalt
	Fra
Belysning	Tændt under drift
	Slukket under drift
Drift efter tænd af apparat	Dampning
	Hovedmenu
	Retter
Natdæmpning af lys	Deaktiveret
	Aktiveret (displayet dæmpes mellem klokken 22:00 og 5:59)
Firmalogo	Indikatorer
	Vis ikke

Efterløbstid for ventilator	Anbefalet
	Minimum
Fabriksindstillinger	Nulstil
	Nulstil ikke

Bemærk: Ændringer af indstilling af sprog, tastelyd og displayets lysstyrke er virksomme med det samme. Alle andre indstillinger skal først gemmes.

Ændre klokkeslæt

Klokkeslættet kan ændres i grundindstillingerne.
Eksempel: Ændre klokkeslættet fra sommer- til vintertid.

1. Tryk på tasten on/off.
2. Tryk på tasten menu.
3. Vælg "Indstillinger" med drejeknappen.
4. Tryk let på pilen > frem til "Klokkeslæt".
5. Korrigér klokkeslættet med drejeknappen.
6. Tryk på tasten menu.
I displayet vises Gem eller Annuller.

Strømafbrydelse

Efter en længere strømafbrydelse vises indstillingerne for den første ibrugtagning på displayet.

Indstil sprog, klokkeslæt og dato igen.

Rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan apparatet skal plejes og rengøres rigtigt.

⚠ Advarsel – Fare for kortslutning!

Anvend aldrig højtryks- eller dampstrålerenser til rengøring af apparatet.

Pas på!

Overfladeskader

Anvend

- aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler
 - aldrig ovnrensere
 - aldrig ætsende, klorholdige eller aggressive rengøringsmidler
 - aldrig rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- Hvis et sådant middel ved et uheld kommer på apparatets forside, skal det straks tørres af med vand.

Pas på!

Overfladeskader

Hvis der kommer afkalkningsmiddel på apparatets forside eller andre følsomme overflader, skal De straks tørre det af med vand.

Fjern snavs i ovnrummet, så snart apparatet er kølet af.

Salt er meget aggressivt og kan forårsage rust. Fjern rester af kraftige saucer (ketchup, sennep) eller af saltholdige retter, så snart ovnrummet er afkølet.

Anvend ikke hårde skuresvampe eller rengøringsvampe.

Rengøringsmidler

Apparatet udvendigt (med aluminiumsfront)	Opvaskevand - tør efter med en blød klud Mildt middel til vinduespudsning - tør aluminiumsfronten af med lette, vandrette bevægelser med en blød vinduesklud eller en frugfri mikrofiberklud
Apparatet udvendigt (med front i rustfrit stål)	Opvaskevand - tør efter med en blød klud Fjern straks pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.
Ovnrum indvendigt med fordampningsskål	Varmt opvaskevand eller eddikevand – anvend den medfølgende rengøringsvamp eller en blød opvaskebørste. Pas på! Ovnrummet kan ruste Brug aldrig stål- eller skuresvampe.
Vandbeholder	Opvaskevand – Beholderen må ikke rengøres i opvaskemaskinen!
Vandbeholderens rum	Skal altid aftørres efter brug
Tætning i vandbeholderens dæksel	Skal altid aftørres grundigt efter brug
Ribberammer	Se kapitlet: Rengøre ribberammer
Rudeglas i ovndør	Se kapitlet: Rengøre glasruder Pas på! Overfladeskader Efter rengøring med rengøringsmiddel til glas skal De tørre rudeglasset i ovndøren efter. Ellers kan der opstå pletter, som ikke længere kan fjernes.

Dørtætning	Varmt opvaskevand
Tilbehør	Læg tilbehøret i blød i varmt opvaskevand. Rengør med en børste, en opvaskesvamp eller i opvaskemaskinen. Ved misfarvning som følge af stivelsesholdige levnedsmidler (f.eks. ris) bruges eddikevand til rengøringen.

Rengøringssvamp

Den leverede rengøringssvamp er meget sugende. Anvend rengøringssvampen til rengøring af ovnrummet og til at fjerne overskydende vand fra fordampningsskålen.

Vask rengøringssvampen grundigt ud, inden den anvendes første gang. Rengøringssvampen kan vaskes i vaskemaskinen (køgevask).

Mikrofiberklud

Mikrofiberkluden med vokskagestruktur er specielt velegnet til rengøring af følsomme overflader såsom glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium (bestillings-nr. 460 770, fås også online i eShop). Den fjerner i én arbejdsgang flydende og fedtholdig snavs.

Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalkes regelmæssigt.

Afkalkningen består af flere trin. Alle tre trin skal være helt gennemført. Derefter er apparatet driftsklart igen.

Bemærk: Hvis der trykkes let på tasten on/off under afkalkningen, bliver processen afbrudt, og apparatet slukkes. Når apparatet tændes igen, skal det først skylles to gange for at fjerne rester af afkalkningsvæske fra apparatet. Indtil den anden skylning er udført, er apparatet spærret for anden brug.

- Afkalkning (ca. 30 minutter), tøm efterfølgende fordampningsskålen, og fyld vandbeholderen igen
- Første skylning (20 sekunder), tøm efterfølgende fordampningsskålen
- Anden skylning (20 sekunder), fjern efterfølgende resterende vand

Det afhænger af vandets hårdhedsgrad og hyppigheden af anvendelsen, hvor ofte apparatet skal afkalkes. Når apparatet kun kan anvendes 5 gange eller derunder med damp, inden det skal afkalkes, vises en meddelelse om afkalkning i displayet. Når apparatet tændes, vises antallet af de resterende anvendelser. På den måde kan afkalkningen planlægges i god tid.

Start

Pas på!

- Beskadigelse af apparat: Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af os. Afkalkningens indvirkningstider er afstemt efter det pågældende afkalkningsmiddel. Andre afkalkningsmidler kan beskadige apparatet. Afkalkningsmiddel bestill.-nr. 311 680
- Afkalkningsvæske: Der må ikke komme afkalkningsvæske eller afkalkningsmiddel på betjeningsfeltet eller på andre af apparatets overflader. Overfladerne bliver beskadiget. Hvis det alligevel skulle ske, skal afkalkningsvæsken straks fjernes med vand.

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 fyldt med afkalkningsvæske helt ind på plads.
4. Luk apparatets dør.
5. Tryk på tasten on/off.
6. Tryk på tasten menu.
7. Drej drejeknappen, til "Afkalkning" vises.
8. Start afkalkningen med tasten start/stop. Den resterende varighed tælles ned i statuslinjen. Når tiden er udløbet, lyder der et signal.

Første skylning

1. Fjern afkalkningsvæsken i fordampningsskålen med den medfølgende rengøringssvamp.
2. Tag vandbeholderen ud, skyl den grundigt, fyld den med vand, og sæt den ind igen.
3. Luk apparatets dør.
4. Tryk på tasten start/stop. Apparatet skyller. Den første skylning er afsluttet er ca. 20 sekunder.
5. Luk apparatets dør op.
6. Vask rengøringssvampen grundigt ud med vand.
7. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringssvampen.
8. Fortsæt med den anden skylning.

Anden skylning

1. Tag vandbeholderen ud, skyl den grundigt, fyld den med vand, og sæt den ind igen.
2. Luk ovndøren.
3. Tryk på tasten start/stop. Apparatet skyller. Den anden skylning er afsluttet efter ca. 20 sekunder.
4. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringssvampen.
5. Tør ovnrummet af med rengøringssvampen, og tør efter med en blød klud.
6. Sluk for apparatet. Afkalkningen er afsluttet, og apparatet er driftsklart igen.

Kun afkalke fordampningsskål

Funktionen "Afkalkning" kan også bruges, hvis det ikke er hele apparatet, der skal afkalkes, men kun fordampningsskålen i ovnrummet.

Den eneste forskel:

1. Bland 100 ml vand og 20 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske.
2. Fyld fordampningsskålen helt op med afkalkningsvæske.
3. Fyld kun vand i vandbeholderen.
4. Start "Afkalkning" som beskrevet.

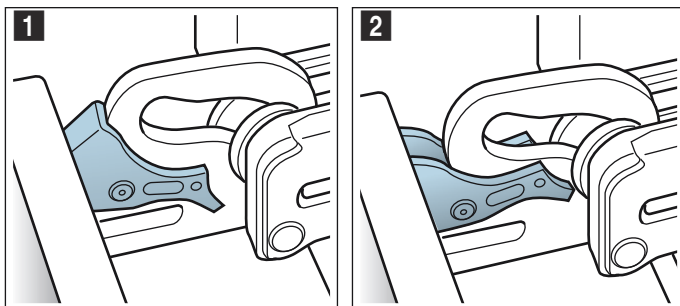
Fordampningsskålen kan også afkalkes manuelt.

Afmontere/montere ovndør

Ved rengøring og når glastruderne i ovndøren skal afmonteres, kan ovndøren tages af.

Der er placeret en låsepal i begge ovndørens hængsler. Når låsepalerne er vippet ned, (figur 1), er ovndøren fastlåst. Så kan den ikke tages af.

Når låsepalerne er vippet op (figur 2), fordi ovndøren skal tages af, er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.



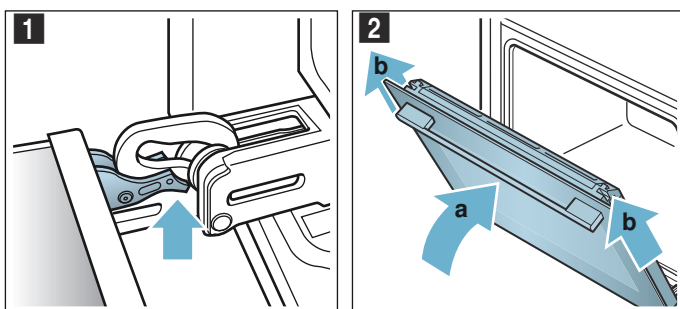
⚠ Advarsel

Fare for tilskadekomst!

- Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft. Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned hhv. helt vippet op, når ovndøren skal tages af.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemte. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Afmontere ovndør

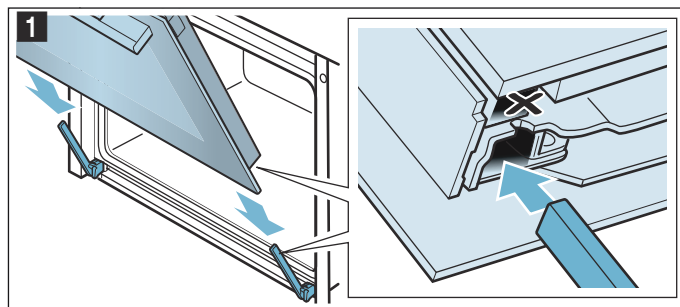
1. Luk ovndøren helt op, og tryk den ind i retning mod apparatet.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op (figur 1).
3. Luk apparatets dør, til den når anslaget **a**. Hold i venstre og højre side i ovndøren med begge hænder **b**, og træk ovndøren op og af (figur 2).



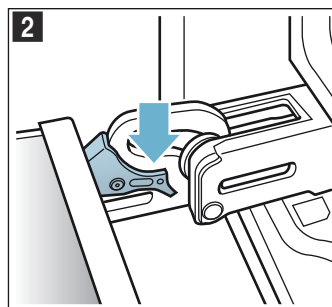
Montere ovndør

Ovndøren monteres igen i omvendt rækkefølge.

1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres lige ind i åbningerne (figur 1). Læg hængslerne an ned mod den udvendige rude, og brug den som føring. Sørg for, at hængslerne bliver sat ind i de rigtige åbninger. De skal kunne skydes ind let og uden modstand. Hvis der mærkes modstand, skal det kontrolleres, om de skydes ind i de rigtige åbninger.



2. Luk ovndøren helt op. Vip begge låsepaler ned igen (figur 2).



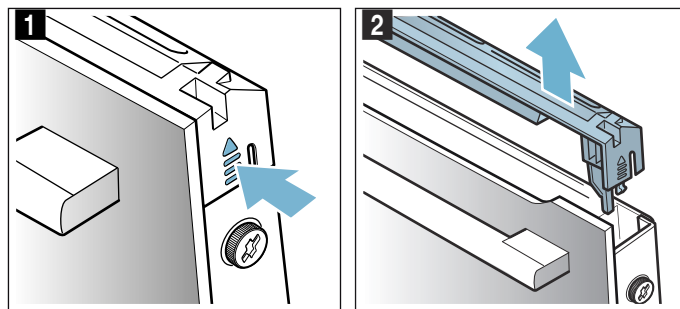
3. Luk ovndøren.

Afmontere/montere glastruder i ovndør

For at lette rengøringen kan glastruderne i ovndøren afmonteres.

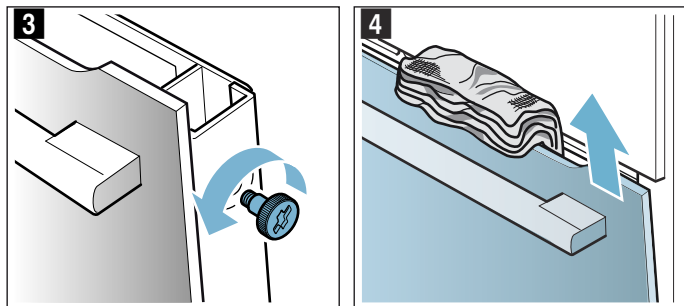
Afmontering på apparatet

1. Luk apparatets dør lidt op.
2. Tryk på afdækningen i højre og venstre side (figur 1).
3. Tag afdækningen af (figur 2).



4. Skru skruerne i højre og venstre side ud af ovndøren (figur 3).

5. Læg et flere gange sammenfoldet viskestykke i klemme i døren, inden den lukkes igen (figur 4). Træk den forreste glastrude opad og ud, og læg den med håndtaget vendende nedad på en plan flade.



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

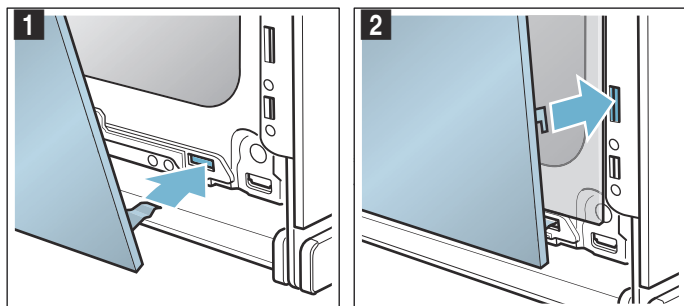
⚠ Advarsel

Fare for tilskadekomst!

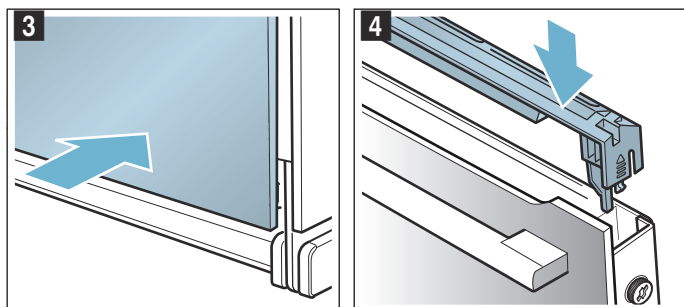
- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Montering på apparat

1. Før den forreste glastrude ind i holderne forneden (figur 1).
2. Luk den forreste glastrude, indtil de to kroge er placeret ud for åbningerne (figur 2).



3. Tryk den forreste glastrude ind forneden, til den går hørbart i indgreb (figur 3).
4. Luk igen ovndøren lidt op, og fjern viskestykket.
5. Skru de to skruer i højre og venstre side i igen.
6. Sæt afdækningen på, og tryk den fast, til den går hørbart i indgreb (figur 4).



7. Luk ovndøren.

Pas på!

Ovnen må først bruges igen, når glastruderne er monteret korrekt.

Rengøre ribberammerne

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

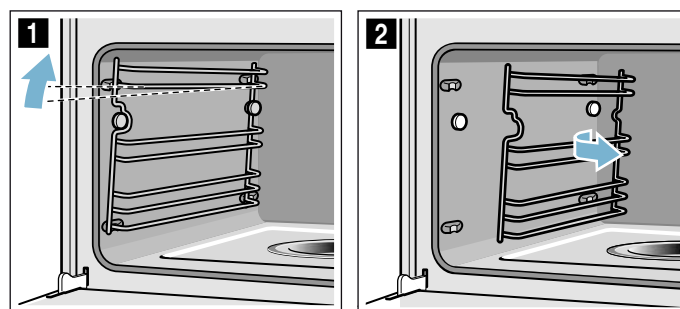
⚠ Advarsel – Fare for forbrænding pga. varme dele inde i ovnen.!

Vent, til ovnrummet er kølet af.

Tage ribberammer af

Bemærk: Den forreste del af ribberammen må maksimalt vippes ud, til den når modstanden, fordi apparatets sidevæg ellers kan blive deformeret.

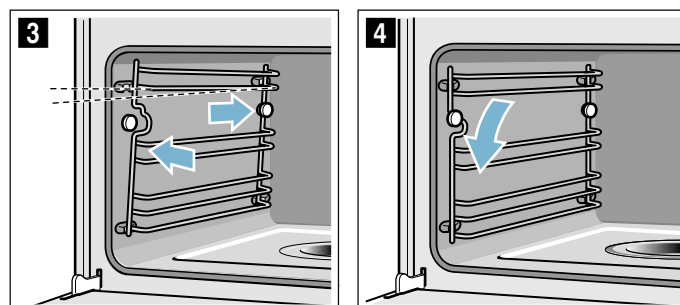
1. Tryk forsigtigt ribberammen op foran, til den er gået ud af indgreb, og frigør den fra ophænget i sidevægts retning (figur 1).
2. Frigør ribberammen helt fra ophænget, og tag den ud (figur 2).



3. Rengør ribberammer med opvaskemiddel og opvaskesvamp/-børste eller vask ribberammerne i opvaskemaskinen.

Sætte ribberammer på plads

1. Placer ribberammerne med udbugtningerne vendende opad.
2. Sæt ribberammen på den bageste holder, og skyd den bagud, til den går i indgreb (figur 3).
3. Sæt ribberammen på holderen foran, og tryk den nedad, til den går i indgreb og igen er placeret vandret i apparatet (figur 4).



Ribberammerne passer kun i hhv. højre og venstre side.

? Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Prøv selv at afhjælpe fejlen ved hjælp af tabellen, inden kundeservice kontaktes.

Tip: Slå op i kapitlet “Testet i vores prøvekøkken”, hvis en ret ikke lykkes optimalt. Der findes mange tips og anvisninger om tilberedning.

Fejltabel

Sluk for apparatet, og tænd igen ved fejlmeddelelser med E, f.eks. E0111. Kontakt kundeservice, hvis meddelelsen vises igen.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Fejl	Mulig årsag	Anvisning/afhjælpning
Apparatet fungerer ikke	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden
	Strømafbrydelse	Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer
Apparatet er tændt, men kan ikke betjenes, og i displayet vises symbolet 	Børnesikringen er aktiveret	Tryk vedvarende på tasten  , indtil symbolet  slukkes.
Ovnens varmer ikke, og i displayet står der “Demo-modus aktiveret”	Apparatet befinder sig i Demo-modus	Slå sikringen i sikringsboksen fra, og slå den til igen efter ca. 10 sekunder. Tænd for apparatet, og vælg “Demo-modus deaktiveret” i indstillingerne.
Apparatet kan ikke starte	Døren er ikke helt lukket	Luk apparatets dør
	Apparat er ikke slukket	Sluk for apparatet, og tænd igen
Apparatet opfordrer til at tørre ovnrummet af og fylde vandbeholderen op	Strømtilførslen har været afbrudt, eller apparatet har været slukket under afkalkningen	Udfør skylning to gange, når der igen er tændt for apparatet
Efter valg af en driftstype vises en meddelelse om, at temperaturen er for høj i displayet	Apparatet er ikke tilstrækkelig afkølet	Lad apparatet køle af, og vælg en driftstype igen
Apparatet opfordrer til udførelse af afkalkning, uden at tælleren er blevet vist forinden	Det indstillede vandhårdhedsområde er for lavt	Udfør afkalkning Kontroller det indstillede vandhårdhedsområde, og korriger evt.
Tasterne blinker	Dette er normalt og skyldes kondensvand bag betjeningspanelet	Så snart kondensvandet er fordampet, blinker tasterne ikke mere
Fordampningsskålen er kogt tør, selv om vandbeholderen er fyldt	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skyd vandbeholderen ind, til den går mærkbart i indgreb
	Vandtilførslen til vandbeholderen er tilstoppet	Afkalk apparat Kontroller det indstillede vandhårdhedsområde, og korriger evt.
Vandbeholderen tømmes uden påviselig grund. Fordampningsskålen løber over	Vandbeholderen er ikke helt lukket	Luk låget, til det går tydeligt i indgreb
	Vandbeholderens tætning er snavset	Rengør tætning
	Tætningen i vandbeholderens dæksel er defekt	Bestil en ny vandbeholder hos kundeservice
Der vises en opfordring til at fylde vandbeholderen i displayet, selv om vandbeholderen er fyldt.	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skyd vandbeholderen ind, til den går mærkbart i indgreb
	Sensorsystemet fungerer ikke	Kontakt kundeservice
Der vises en opfordring til at fylde vandbeholderen i displayet, selv om vandbeholderen ikke er tom, eller vandbeholderen er tom, men der vises ingen meddelelse om dette i displayet	Vandbeholderen er snavset. De bevægelige vandstandssensorer har sat sig fast	Ryst beholderen, og rengør den. Hvis de fastklemte dele ikke kan løsnes, skal der købes en ny vandbeholder hos kundeservice

I displayet vises "Apparatet varmer op", men apparatet når ikke den valgte temperatur	Værdierne fra den automatiske kalibrering er ikke optimale	Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne, og gentag proceduren for den første ibrugtagning → "Grundindstillinger" på side 17 → "Før apparatet tages i brug første gang" på side 10 Ved den næste dampning ved 100° C udføres kalibreringen automatisk, derved dannes der mere damp
Ved dampning opstår der ekstremt meget damp	Apparatet bliver automatisk kalibreret	Dette er normalt
Ved dampning dannes der gentagne gange ekstremt meget damp	Apparatet kan ikke kalibreres automatisk ved korte tilberedningstider	Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne, og udfør kalibreringen igen
Der kommer damp ud af ventilationsåbningerne under tilberedning	Dette er normalt	Ikke mulig

Udskifte pære i ovnlampen

Temperaturbestandige halogenpærer 230 V/25 W med pakninger kan rekvireres hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

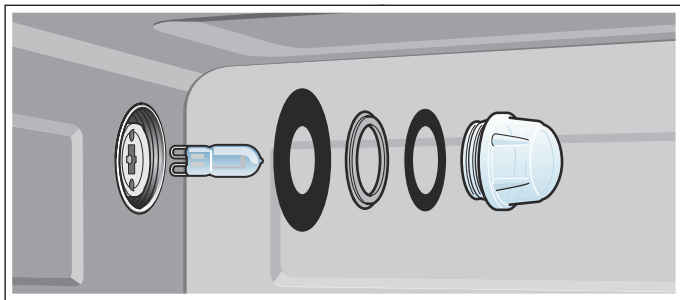
Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

1. Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk netstikket ud af kontakten.
2. Skru afdækningen af mod venstre.
3. Træk pæren ud.
Sæt den nye pære i, og sørg for, at kontaktbenene bliver placeret rigtigt. Tryk pæren godt ind.

Pas på!

Apparatet må kun anvendes med glasafdækning og med tætninger.

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 gentag proceduren for den første ibrugtagning.

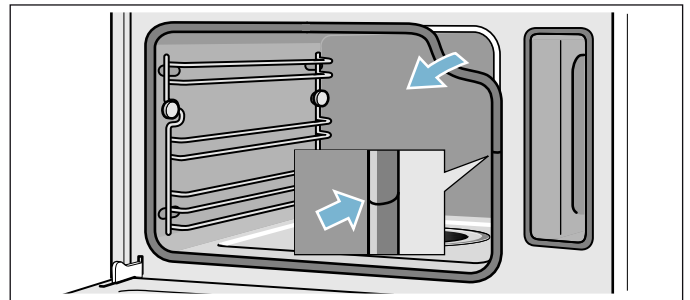
Udskifte glasafdækning eller tætninger

Hvis glasafdækningen over halogenpæren eller tætninger er beskadiget, skal de udskiftes. Der kan bestilles en ny glasafdækning hos kundeservice. Opgiv apparatets E-nr. og FD-nr.

Udskifte dørtætning

Hvis dørtætningen uden på ovnrummet er defekt, skal den udskiftes. Der kan fås reservetætninger til Deres apparat hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

1. Luk ovndøren op.
2. Træk den gamle dørtætning af.
3. Skyd den nye dørtætning ind, og træk den på plads hele vejen rundt. Samlingen skal være placeret på siden.
4. Kontroller til sidst, at dørtætningen sidder korrekt - især i hjørnerne.



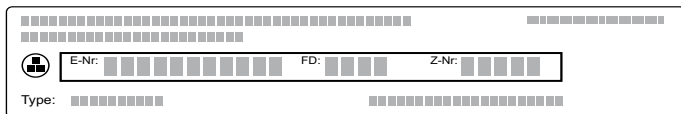
Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid det fuldstændige modelnummer (E-nr.) og fabrikationsnummeret (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så vi bedre kan besvare spørgsmål om det aktuelle produkt. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.

Hvis apparatet er udstyret med damp, findes typeskiltet bag panelet.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It is divided into four main sections: 'E-Nr.' (model number), 'FD-Nr.' (manufacturing number), 'Z-Nr.' (serial number), and 'Type:'. Each section contains a series of small squares representing digits or characters.

Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så er det i givet fald let at finde oplysningerne.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

Bemærk, at et kundeservicebesøg ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Tabeller og tips

Dampning er en særlig skånsom tilberedningsmåde for madretter. Dampen omslutter retterne og forhindrer, at der går næringsstoffer tabt. Tilberedningen sker uden overtryk. På den måde bliver retternes form, farve og karakteristiske aroma bevaret.

I tabellerne findes et udvalg af retter, der er velegnede til tilberedning i dampovnen. Her findes også oplysninger om, hvilken temperatur, 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.

Når dampbeholderen med huller anvendes ved dampning, skal dampbeholderen uden huller altid placeres nedenunder. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.

Fade og beholdere

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

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

Madretter, der normalt tilberedes i vandbad, skal dækkes til med folie (f.eks. ved smeltning af chokolade).

Tilberedningstid og -mængde

Tilberedningstiderne ved dampning afhænger af stykkernes størrelse, men ikke af den samlede mængde. Apparatet kan dampe maks. 2 kg mad.

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 levnedsmidlerne jævnt i fade og beholdere. Hvis lagene har forskellig højde, bliver tilberedningen forskellig.

Trykfølsomme levnedsmidler

Læg ikke for mange trykfølsomme fødevarer i dampbeholderen. Det er i givet fald bedre at anvende to dampbeholdere.

Menutilberedning

Ved dampning kan De tilberede komplette menuer samtidig, uden at smagen overføres. Stil retten med den længste tilberedningstid ind først, og skub de øvrige retter ind efter tilberedningstid. På den måde bliver alle retter klar samtidig.

Den samlede tilberedningstid forlænges ved tilberedning af menuer, da der kommer lidt damp ud,

hver gang døren åbnes, hvorefter ovnen skal varmes op igen.

Grøntsager

Hæld grøntsagerne i dampbeholderen med huller, og sæt den ind i rillehøjde 3. Sæt dampbeholderen uden huller ind nedenunder i rillehøjde 1. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.

Fødevarer	Størrelse	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Artiskokker	Hele	Med huller + uden huller	Dampning	100	30 - 35
Blomkål	Helt	Med huller + uden huller	Dampning	100	25 - 35
Blomkål	Buketter	Med huller + uden huller	Dampning	100	10 - 15
Broccoli	Buketter	Med huller + uden huller	Dampning	100	8 - 10
Ærter	-	Med huller + uden huller	Dampning	100	5 - 10
Fennikel	Skiver	Med huller + uden huller	Dampning	100	10 - 14
Grøntsagsflan	-	Vandbadsform 1,5 l + rist i rille 2	Dampning	100	50 - 70
Grønne bønner	-	Med huller + uden huller	Dampning	100	20 - 25
Gulerødder	Skiver	Med huller + uden huller	Dampning	100	10 - 20
Kålrabi	Skiver	Med huller + uden huller	Dampning	100	20 - 25
Porrer	Skiver	Med huller + uden huller	Dampning	100	6 - 9
Majs	Hel	Med huller + uden huller	Dampning	100	25 - 35
Bladbede*	Strimler	Med huller + uden huller	Dampning	100	8 - 10
Asparges, grønne*	Hele	Med huller + uden huller	Dampning	100	7 - 12
Asparges, hvide*	Hele	Med huller + uden huller	Dampning	100	10 - 15
Spinat*	-	Med huller + uden huller	Dampning	100	2 - 3
Romanesco	Buketter	Med huller + uden huller	Dampning	100	8 - 10
Rosenkål	Buketter	Med huller + uden huller	Dampning	100	20 - 30
Rødbeder	Hele	Med huller + uden huller	Dampning	100	40 - 50
Rødkål	I strimler	Med huller + uden huller	Dampning	100	30 - 35
Hvidkål/kål	I strimler	Med huller + uden huller	Dampning	100	25 - 35
Squash	Skiver	Med huller + uden huller	Dampning	100	3 - 4
Sukkerærter	-	Med huller + uden huller	Dampning	100	8 - 12

* Forvarm apparat

Tilbehør og bælgrugter

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

Rillehøjden kan vælges frit for dampbeholderen uden huller.

Fødevarer	Forhold	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Pillekartofler (mellemstore)	-	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	35 - 45
Hvide kartofler (i kvarte)	-	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	20 - 25
Naturris	1:1,5	Uden huller	-	Dampning	100	35 - 45
Langkornet ris	1:1,5	Uden huller	-	Dampning	100	20 - 30
Basmati-ris	1:1,5	Uden huller	-	Dampning	100	20 - 30
Parboiled ris	1:1,5	Uden huller	-	Dampning	100	15 - 20

Fødevarer	Forhold	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Risotto	1:2	Uden huller	-	Dampning	100	30 - 35
Linser	1:2	Uden huller	-	Dampning	100	35 - 50
Hvide bønner, udblødte	1:2	Uden huller	-	Dampning	100	65 - 75
Couscous	1:1	Uden huller	-	Dampning	100	6 - 10
Grønselt, knust	1:2,5	Uden huller	-	Dampning	100	15 - 20
Hirse, hel	1:2,5	Uden huller	-	Dampning	100	25 - 35
Hvede, hel	1:1	Uden huller	-	Dampning	100	60 - 70
Klöße (tysk specialitet)	-	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	95	20 - 25

Fjerkræ og kød

Fjerkræ

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Kyllingebryst	0,15 kg pr. stk.	Uden huller	2	Dampning	100	15 - 25
Andebryst*	0,35 kg pr. stk.	Uden huller	2	Dampning	100	12 - 18
* Brun først, og pak i folie						

Oksekød

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Lille roastbeef, medium*	1 kg	Uden huller	2	Dampning	100	25 - 35
Stor roastbeef, medium*	1 kg	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	30 - 40
* Brun først, og pak i folie						

Svinekød

Fødevarer	Mængde	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Svinefilet	0,5 kg	Uden huller	2	Dampning	100	16 - 20
Svinemedaljoner*	Tykkelse ca. 3 cm	Uden huller	2	Dampning	100	10 - 12
Hamburgerryg med ben	I skiver	Uden huller	2	Dampning	100	15 - 20
* Brunnes forinden, og pakkes ind i folie						

Pølser

Fødevarer	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Wienerpølser	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	80 - 90	12 - 18
Weißwürste (hvide pølser)	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	80 - 90	20 - 25

Fisk

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Havbras, hel	0,3 kg pr. stk.	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	80 - 90	15 - 25
Havbrasfilet	0,15 kg pr. stk.	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	80 - 90	10 - 20
Fisketerrine	Form i vandbad 1,5 l	Uden huller	2	Dampning	70 - 80	40 - 80
Forel, hel	0,2 kg pr. stk.	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	80 - 90	12 - 15
Torskefilet	0,15 kg pr. stk.	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	80 - 90	10 - 14
Laksefilet	0,15 kg pr. stk.	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	8 - 10
Muslinger	1,5 kg	Uden huller	2	Dampning	100	10 - 15
Rødfiskefilet	0,15 kg pr. stk.	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	80 - 90	10 - 20
Søtungeruller, fyldt		Med huller + uden huller	3 1	Dampning	80 - 90	10 - 20

Suppegarniture, andet

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Æggestand	Uden huller	2	Dampning	90	15 - 20
Grießnockerl (østrigsk ret)	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	90 - 95	7 - 10
Hårdkogte æg (størrelse M, maks. 1,8 kg)	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	10 - 12
Blødkogte æg (størrelse M, maks. 1 kg)	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	6 - 8

Desserter, kompot

Kompot

Vej frugten, og tilsæt ca. ⅓ mængde vand samt sukker og krydderier efter ønske.

Mælkeris

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

Yoghurt

Opvarm mælken til 90 °C på kogetoppen. Lad den derefter køle af til 40 °C. Ved langtidsholdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkeligt.

Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i. Hæld yoghurtmassen over i koppe eller små glas, og dæk til med plastfolie. Stil kopperne eller glassene i en damptilberedningsbeholder, og tilbered som angivet i tabellen.

Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

Fødevarer	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Germknödel (østrigsk ret)	Uden huller	Dampning	100	20 - 25
Creme caramel	Små forme + med huller	Dampning	80	15 - 20
Mælkeris*	Uden huller	Dampning	100	25 - 35
Yoghurt*	Portionsglas + med huller	Dampning	40	300 - 360

* Det tilhørende program kan også anvendes (se kapitlet: Programautomatik)

Fødevarer	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Æblekompot	Uden huller	Dampning	100	10 - 15
Pærekompot	Uden huller	Dampning	100	10 - 15
Kirsebærkompot	Uden huller	Dampning	100	10 - 15
Rabarberkompot	Uden huller	Dampning	100	10 - 15
Sveskekompot	Uden huller	Dampning	100	15 - 20
* Det tilhørende program kan også anvendes (se kapitlet: Programautomatik)				

Genopvarme retter

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

Fødevarer	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Grøntsager	Dampbeholder uden huller	3	Genopvarmning	100	12 - 15
Pasta, kartofler, ris	Dampbeholder uden huller	3	Genopvarmning	100	5 - 25

Optøning

Dampfunktionen er egnet til optøning af dybfrosen frugt og grøntsager. Det er bedst at optø fjerkræ, kød og fisk i køleskabet. Tag frosne levnedsmidler ud af emballagen inden optøning. Læg dybfrosen frugt og grøntsager i dampbeholderen med huller, og sæt dampbeholderen uden huller ind nedenunder. Så ligger levnedsmidlerne ikke i optøningsvandet, og neddræpende væske opsamles. Brug dampbeholderen uden huller eller et fad på risten ved dybfrosne

levnedsmidler, hvor væsken skal bibeholdes i retten, f.eks. dybfrosen fløde-spinat.

Tidsangivelserne i tabellen er vejledende værdier. De afhænger af levnedsmidternes kvalitet, frysetemperatur (-18°C) og beskaffenhed. Der er angivet tidsintervaller. Indstil først den korteste tid, og forlæng tiden, hvis det er nødvendigt.

Tip: Flade stykker eller stykker i portionsstørrelse optøs hurtigere end stykker, som er frosset i en blok.

Fødevarer	Mængde	Tilbehør	Rillehøjde	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Bærfrugter	0,5 kg	Med huller + uden huller	3 1	50 - 55	15 - 20
Grøntsager	0,5 kg	Med huller + uden huller	3 1	40 - 50	15 - 50

Hævning af dej

Med ovnfunktionen til hævnning af dej hæver dej betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur.

Risten kan sættes ind i en rillehøjde eller forsigtigt sættes på bunden af ovnen.

Vigtigt: Undgå at ridse ovnbunden!

Sæt dejskålen på risten. Dejen skal ikke være tildækket.

Fødevarer	Mængde	Tilbehør	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Gærdej	1 kg	Skål + rist	35	20 - 30

Afsaftning

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

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

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

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Hindbær	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	30 - 45
Ribs	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	40 - 50

Henkogning

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.

Følgende levnedsmidler kan ikke henkoges i apparatet: Indhold fra konserverdåser, kød, fisk eller postejemasse.

Kontroller, at henkogningsglas, gummiringe og fjedre er fejlfri.

Rengør gummiringe og glas grundigt med varmt vand. Glassene kan også rengøres med programmet "Desinficere sutteflasker".

Stil glassene i dampbeholderen 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.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Grøntsager	1 liter henkogningsglas	2	Dampning	100	30 - 120
Frugt, med sten	1 liter henkogningsglas	2	Dampning	100	25 - 30
Frugt, med kerner	1 liter henkogningsglas	2	Dampning	100	25 - 30

Dybfrostprodukter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

De angivne tilberedningstider gælder for isætning i kold ovn.

Fødevarer	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Dejvarer, ferske, afkølede*	Uden huller	2	Dampning	100	5 - 10
Foreller	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	80 - 100	20 - 25
Laksefilet	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	80 - 100	20 - 25
Broccoli	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	6 - 10
Blomkål	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	5 - 8
Bønner	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	6 - 10
Ærter	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	5 - 12
Gulerødder	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	4 - 6

* Tilsæt lidt væske

Fødevarer	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Grøntsager, blandede	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	6 - 10
Rosenkål	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	5 - 10
* Tilsæt lidt væske					

Prøveretter

Prøveretter iht. standard EN 60350-1.

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette kontrol og test af de forskellige apparater.

Fødevarer	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Broccoli (dampfordeling)	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	7 - 9
Broccoli (damptilskud)	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	7 - 9
Ærter* (maks. mængde)	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	5 - 12
* Fordel 2,0 kg ærter jævnt i beholderen.					



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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG



9001001143
960707