

SIEMENS



Dampovn

CD634GB.1

siemens-home.com/welcome

no Bruksveiledning

Register
your
product
online

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	4		Rengjøring	18
	Viktige sikkerhetsanvisninger	4	Rengjøringsmidler	18	
	Årsaker til skader	5	Avkalking	19	
	Miljøvern	6	Hekte apparatdøren av og på	19	
Energisparing	6		Montering og utmontering av glassruter	20	
Miljøvennlig håndtering	6		Rengjøre stigen	21	
	Bli kjent med apparatet	7		Hva kan du gjøre ved feil?	22
Betjeningsfelt	7		Feiltabell	22	
Betjeningselementer	7		Bytte pære i ovnsrommet	23	
Display	7		Skifte ut glassdeksel eller tetninger	23	
Meny Damping	8		Bytte dørtetning	23	
Menyen driftstypemenyen	8			Kundeservice	24
Mer informasjon	8		E-nummer og FD-nummer	24	
Ovnsromfunksjoner	8			Tabeller og tips	24
	Tilbehør	9	Tilbehør	24	
Medfølgende tilbehør	9		Kokekar	24	
Skyve inn tilbehør	9		Tilberedningstid og -mengde	24	
Spesialtilbehør	9		Fordel matvarene jevnt	24	
	Før første gangs idriftsetting	10	Trykkømfintlige matvarer	24	
Før første gangs bruk	10		Tilberedning av komplette måltider	24	
Første gangs bruk	10		Grønnsaker	25	
Kalibrere apparatet og rengjøre ovnsrommet	10		Tilbehør og belgfrukt	25	
Rengjøre tilbehør	11		Fjærkre og kjøtt	26	
	Betjening av apparatet	11	Fisk	26	
Slå apparatet av og på	11		Suppetilbehør, annet	27	
Starte eller avbryte driften	11		Dessert, kompott	27	
Fylle vanntanken	12		Oppvarming av mat	28	
Stille inn varmetype og temperatur	12		Opptining	28	
Etter hver bruk	12		Heving av deig	28	
	Tidsfunksjoner	13	Utpressing av saft	28	
Varselur	13		Konservering	29	
Varighet	14		Dypfrysede produkter	29	
Sluttid	14		Testretter	30	
	Retter	15			
Velge og stille inn matvarer	15				
Veiledning til rettene	15				
Tabell	16				
	Barnesikring	16			
Aktivere og deaktivere	16				
	Grunninnstillinger	17			
Endre innstillinger	17				
Liste over innstillinger	17				
Endre klokkeslett	17				

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.siemens-home.com og nettbutikk: www.siemens-eshop.com

Forskriftsmessig bruk

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet.
→ "Tilbehør" på side 9

Viktige sikkerhetsanvisninger

Advarsel – Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Det kan strømme ut varm damp når apparatet er i bruk. Berør ikke lufteåpningene. Hold barn på avstand.

Advarsel – Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.
- Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vannet i fordampingsskålen er fortsatt varmt etter at apparatet er slått av. Vent en stund etter at apparatet er slått av med å tømme fordamperskålen. La apparatet avkjøles før rengjøring.
- Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skvulpe over. Bruk alltid grytekluter når du forsiktig tar ut varmt tilbehør.

Advarsel – Fare for personskader!

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Brannfarlig væske kan antennes i det varme ovnsrommet (eksplosjon). Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

🔧 Årsaker til skader**Obs!**

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Bunnen i stekeovnen og fordampings-skålen må alltid være fri. Varmeopphopning kan skade apparatet. Sett alltid kokekaret på risten eller i ovnsformen med hull.
- Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- Kokekar: Kokekaret må være varme- og dampfast.
- Kokekar med rustflekker: Bruk ikke kokekar med rustflekker. Selv de minste flekker kan føre til rust i ovnsrommet.
- Dryppende væske: Når du bruker ovnsformen med hull til damping, må du alltid sette inn stekebrettet, universalpannen eller ovnsformen uten hull under. Da blir væske som drypper, samlet opp.
- Fuktighet i ovnsrommet: Fuktighet i ovnsrommet over lengre tid kan forårsake korrosjon. La ovnsrommet tørke etter bruk. Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid. Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.
- Svært tilsmusset tetning: Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen under drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren. → "Rengjøring" på side 18
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyve inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.
- Vedlikehold av ovnen: Ovnsrommet består av høyverdig rustfritt stål. Ved feil vedlikehold kan det oppstå rust i ovnsrommet. Se i bruksanvisningen for veiledning om vedlikehold og rengjøring. Fjern smuss fra ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt.
- Varmt vann i vanntanken: Varmt vann kan skade pumpen. Fyll utelukkende kaldt vann på vanntanken.
- Avkalkingsløsning: Pass på så du ikke søler avkalkingsløsning på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater. Overflatene tar skade. Hvis dette likevel skulle skje, må avkalkingsløsningen straks vaskes vekk med rent vann.
- Rengjøre vanntanken: Vanntanken må ikke rengjøres i oppvaskmaskinen. Vanntanken tar skade av det. Rengjør vanntanken med en myk klut og vanlig oppvaskmiddel.



Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Ovnsrommet er ennå varmt. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre i ovnsrommet.
- Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Bli kjent med apparatet

I dette kapittelet beskrives displayet og betjeningselementene. I tillegg blir du kjent med de forskjellige funksjonene til apparatet ditt.






- 1 Taster**
Tastene til høyre og venstre for dreieknappen har et trykkpunkt. Trykk på tasten for å betjene.
- 2 Dreieknapp**
Du kan vri dreieknappen mot høyre eller venstre.
- 3 Display**
I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller meldingene.
- 4 Berøringsfelt**
Under berøringsfeltene til venstre < og høyre > for displayet er det sensorer. Trykk på den aktuelle pilen for å velge funksjonen.

Betjeningselementer

Med betjeningselementene kan du enkelt og direkte stille inn apparatet ditt.

Taster og berøringsfelt

Her finner du en kort forklaring av de forskjellige tastene og berøringsfeltene.

Taster	Betydning
on/off	Slå apparatet av og på
menu	Meny
	Informasjon
	Tidsfunksjoner
	Barnesikring
start/stop	Starte, stoppe eller avbryte driften

Merk: Det kan forekomme enkelte forskjeller i farger og detaljer mellom de ulike apparattypene.

Betjeningsfelt

Ved hjelp av tastene og en dreieknapp i betjeningsfeltet kan du stille inn de forskjellige funksjonene på apparatet ditt. I displayet vises de aktuelle innstillingene.

Berøringsfelt

<	Feltet til venstre for displayet	Navigasjon mot venstre
>	Feltet til høyre for displayet	Navigasjon mot høyre

Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre driftstypene og innstillingsverdiene som vises i displayet.

I de fleste valglistene, f.eks. for varmetyper, begynner listen på det første punktet igjen etter det siste. Ved innstilling av for eksempel temperatur må du vri dreieknappen tilbake når minimal eller maksimal temperatur er nådd.

Display

Displayet er strukturert slik at du ser all informasjon på en gang.

Verdien som du kan stille inn, står i fokus. Den vises med hvit skrift mot mørk bakgrunn.



Statuslinje

Statuslinjen er oppe i displayet. Her vises klokkeslett og innstilte tidsfunksjoner.

Temperaturkontroll

Bjelkene for temperaturkontroll viser oppvarmingsfasen inne i ovnsrommet.

Oppvarmingskontroll	Oppvarmingskontrollen viser temperaturstigningen inne i ovnsrommet. Hvis alle bjelkene er fylt, er det optimale tidspunktet for å sette inn retten nådd.
Restvarmeindikasjon	Når apparatet er slått av, vises det en linje som viser restvarmen i ovnsrommet i statuslinjen. Indikasjonen slukker når temperaturen har sunket til ca. 60 °C.

Damp-varmetype	Temperatur	Bruk
 Damping	30–100 °C	Til grønnsaker, fisk, tilbehør, safting av frukt og til forvelling
 Oppvarming	80–100 °C	Til tallerkenretter Skånsom oppvarming av ferdige retter. Dampen som tilføres, gjør at rettene ikke tørker ut
 Heving av deig	30–50 °C	Til gjærdeig Deigen hever betydelig raskere enn ved romtemperatur. Overflaten på deigen tørker ikke ut.
 Opptining	30–60 °C	Til frukt og grønnsaker Fuktigheten gjør at varmen overføres skånsomt til matvarene. Matvarene tørker ikke ut og blir ikke misformet

Foreslåtte verdier


Apparatet foreslår en temperatur eller et varmetrinn for hver varmetype. Du kan velge å bruke disse verdiene eller endre dem i tilsvarende område.

Menyen driftstypemenyen


Menyen er videre inndelt i forskjellige driftstyper. Slik får du raskt tilgang til ønsket funksjon.

Driftstype	Bruk
Damping → "Betjening av apparatet" på side 11	Still inn passende dampvarmetype og start.
Retter	Tilberede retter med damp
Avkalking	Avkalk det vannledende systemet.
Innstillinger → "Grunninnstillinger" på side 17	Du kan tilpasse grunninnstillingene for apparatet ditt etter dine behov.

Mer informasjon

I de fleste tilfeller viser apparatet meldinger og informasjon om handlingen som akkurat utføres. Trykk på tasten . Meldingen vises i noen sekunder.

Noen meldinger vises automatisk, f.eks. som bekreftelse eller advarsel.

Merk: På grunn av termisk treghet kan imidlertid den viste temperaturen avvike noe fra den faktiske temperaturen i ovnsrommet. Under oppvarmingen kan du vise den aktuelle oppvarmingstemperaturen ved å trykke på tasten .

Meny Damping

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige varmetyper. Når du slår på apparatet, kommer du rett til menyen Damping, der du finner varmetyperne.

Ovnsromfunksjoner

Noen funksjoner gjør driften av apparatet enklere. For eksempel er hele ovnsrommet belyst og en vifte beskytter apparatet mot overoppheting.

Åpne apparatdøren

Hvis du åpner apparatdøren under løpende drift, settes driften på pause. Driften fortsetter når du lukker døren igjen.

Ovnsrombelysning

Når du åpner apparatdøren, slås ovnsrombelysningen på. Hvis døren er åpen i over 15 minutter, slås belysningen av igjen.

Ved de fleste driftstyper slås ovnsrombelysningen på så snart driften starter. Når driften er avsluttet, slås lyset av igjen.

Merk: I grunninnstillingene kan du velge at ovnsrombelysningen ikke skal slås på under drift.

Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slippes ut via døren.

Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan stekeovnen overopphetes.

For at ovnsrommet skal avkjøles raskere etter at apparatet har vært i bruk, fortsetter kjøleviften å gå i en viss tid.

Merk: Hvor lenge kjøleviften fortsetter å gå, kan du stille inn i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 17

Tilbehør

Diverse tilbehør følger med apparatet. Her får du en oversikt over medfølgende tilbehør og riktig bruk av dette.

Medfølgende tilbehør

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:



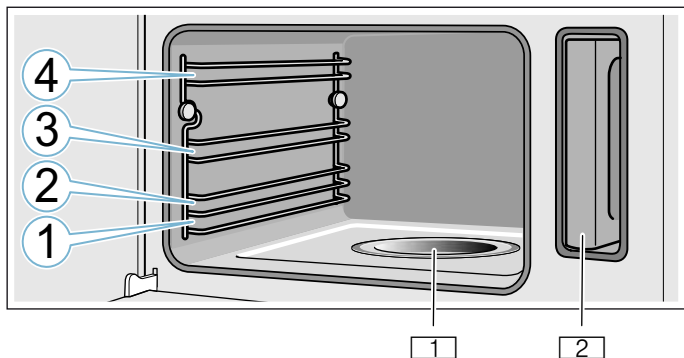
Bruk bare originalt tilbehør. Dette er spesielt tilpasset ditt apparat.

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

Skyve inn tilbehør

Ovnsrommet har fire innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

På noen apparater er den øverste innsetningshøyden merket med et grillsymbol inne i ovnsrommet.



- 1 Fordampingskål
- 2 Vanntank i tanksjakten

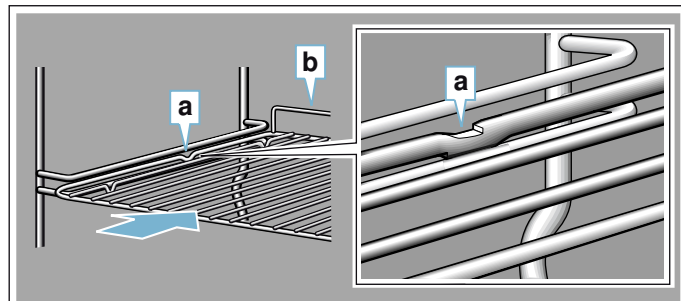
Obs!

- Ikke sett noen ting rett på bunnen av ovnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Opphopning av varme kan skade apparatet. Bunnen i stekeovnen og fordampingskålen må alltid være frie. Sett alltid kokekaret på risten eller i ovnsformen med hull.
- Skyv ikke tilbehør inn mellom innsetningshøydene, da det kan tippe.

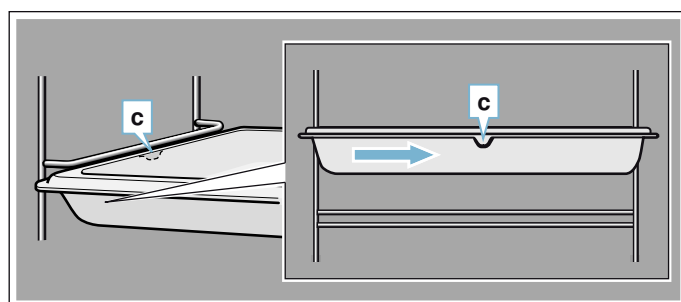
Låsefunksjon

Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut til det går i inngrep. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

Når du skyver inn risten, må du passe på at låsetappen **a** peker ned og at sikkerhetsbøylen **b** til risten er vendt bak- og oppover.



Pass på at låsetappen **c** peker ned når du skyver inn dampbeholderne.



Spesialtilbehør

Spesialtilbehør kan kjøpes hos kundeservice, forhandleren eller på Internett. Du finner et omfattende tilbud til apparatet ditt i våre brosjyrer eller på Internett.

Tilgjengelighet samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

Merk: Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

→ "Kundeservice" på side 24

Spesialtilbehør

- Dampbeholder, med hull, størrelse S
- Dampbeholder, uten hull størrelse S
- Dampbeholder, med hull, størrelse L
- Dampbeholder, uten hull, størrelse L
- Rist til dampkoker
- Porselensform, uten hull, størrelse S
- Porselensform, uten hull, størrelse L

Dekorlister

For tildekking av møbelbunner og apparatgrunnplaten.



Før første gangs idriftsetting

Før du kan bruke det nye apparatet ditt, må du gjøre noen innstillinger. I tillegg må du rengjøre stekeovnsrommet og tilbehøret.

Før første gangs bruk

Før du tar i bruk apparatet første gang, må du ta kontakt med vannverket og få informasjon om vannets hardhetsgrad.

Du må stille inn vannets hardhetsgrad riktig, slik at apparatet kan minne deg på når det er tid for avkalking.

Obs!

Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.

Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.

Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avkalket vann eller mineralvann uten kullsyre.

Merknader

- Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.
- Dersom du bruker bare avkalket vann, kan du stille inn på vannhardhetsgrad "avkalket".
- Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn på vannhardhetsgrad "4 svært hardt".
- Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann uten kullsyre.

Vannets hardhetsgrad	Innstilling
0	00 avherdet
1 (inntil 1,3 mmol/l)	1 bløtt
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 middels
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 hardt
4 (over 3,8 mmol/l)	4 svært hardt

Første gangs bruk

Merknader

- Du kan når som helst endre disse innstillingene i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 17
- Etter at apparatet er koblet til strømmen eller etter et strømbrudd, vises innstillingene for første gangs bruk i displayet.

Stille inn språk

1. Still inn ønsket språk med dreieknappen.
2. Trykk kort på pilen >. Neste innstilling vises.

Stille inn klokkeslett

1. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.
2. Trykk kort på pilen >.

Stille inn dato

1. Still inn aktuell dag, måned og år med dreieknappen.
2. Trykk på feltet >. Neste innstilling vises.

Stille inn vannhardhet

1. Drei dreiebryteren mot høyre inntil hardhetsgraden til vannet ditt vises.
2. Trykk på pilen > for å bekrefte. I displayet vises en informasjonsmelding om at første idriftsetting er avsluttet.

Kalibrere apparatet og rengjøre ovnsrommet

Før du tilbereder mat med apparatet for første gang, må du kalibrere apparatet og rengjøre ovnsrommet.

Kalibrere apparatet og rengjøre ovnsrommet

Vannets kokepunkt avhenger av lufttrykket. Under kalibreringen stilles apparatet inn i forhold til trykkforholdene på stedet. Dette skjer automatisk under første damping. Det oppstår mye damp.

Forberede kalibrering


1. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
2. Ta ut alle emballasjerester fra ovnsrommet, f.eks. isoporkuler.
3. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før kalibrering.

Kalibrere apparatet og rengjøre ovnsrommet

Merknader

- Kalibreringen kan bare startes når ovnsrommet er kaldt (romtemperatur).
 - Du må ikke åpne ovnsdøren under kalibreringen. Ellers blir kalibreringen avbrutt.
1. Du slår på apparatet med knappen on/off.
 2. Fyll vanntanken. → "Fylle vanntanken" på side 12

3. Still inn angitt varmetype, temperatur og varighet og start apparatdriften.

Innstillinger	
Varmetype	Damping 
Temperatur	100 °C
Varighet	20 minutter

4. Slå av apparatet med knappen on/off.
5. Vent til ovnsrommet er avkjølt.
6. Rengjør glatte flater med vaskevann og en klut.
7. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet. → "Etter hver bruk" på side 12

Merknader

- Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillingene etter flytting slik at apparatet kan tilpasses det nye stedet. Gjenta innstillingene for første idriftsetting og kalibrer apparatet.
- Apparatet lagrer innstillingene til kalibreringen også ved strømbrytning eller frakobling fra strømmettet. Det må ikke kalibreres på nytt.

Rengjøre tilbehør

Rengjør tilbehøret nøye med vaskevann og en myk klut eller en myk børste.

Betjening av apparatet

Du kjenner betjeningselementene og hvordan de fungerer. Her beskriver vi hvordan du stiller inn apparatet. Du får vite som skjer når du slår apparatet av og på, og hvordan du stiller inn driftstypene.

Advarsel – Fare for skålding!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.

Advarsel – Fare for skålding!!

Vannet i fordampingsskålen er fortsatt varmt etter at apparatet er slått av. Vent en stund etter at apparatet er slått av med å tømme fordamperskålen. La apparatet avkjøles før rengjøring.

Slå apparatet av og på

Får du kan foreta innstillinger på apparatet, må du slå det på.

Unntak: Barnesikringen og varseluret kan også slås på når apparatet er slått av.

Visningene i displayet eller indikasjonene, f.eks. restvarmeindikasjonen for stekeovnsrommet, er synlige også når apparatet er slått av.

Slå av apparatet når du ikke bruker det. Apparatet slår seg automatisk av hvis det ikke er foretatt innstillinger over lengre tid.

Slå på apparatet

Apparatet slås av og på med on/off-tasten. on/off over tasten lyser blått.

I displayet vises logoen til Siemens og deretter en varmetype og temperatur.

Merk: Hvilken driftstype som vises etter at apparatet er slått på, velges i grunninnstillingene.

Slå av apparatet

Apparatet slås av med on/off-tasten. Lyset over tasten slukker.

En innstilt funksjon avbrytes.

I displayet vises klokkeslettet.

Merk: Om klokkeslettet skal vises når apparatet er slått av eller ikke, velges i grunninnstillingene.

Starte eller avbryte driften

Trykk på start/stop-tasten for å starte eller avbryte pågående drift. Kjøleviften kan fortsette å gå etter at dreiften er avbrutt.

Trykk på on/off-tasten for å slette alle innstillinger.

Dersom du åpner apparatdøren under drift, avbrytes driften. Lukk stekeovnsdøren for å fortsette driften.

Fylle vanntanken

Når du åpner ovnsdøren, ser du vanntanken til høyre. Før du starter driften, må du fylle vann i vanntanken.

Forsikre deg om at du har stilt inn riktig hardhetsgrad for vannet. → "Grunninnstillinger" på side 17

Obs!

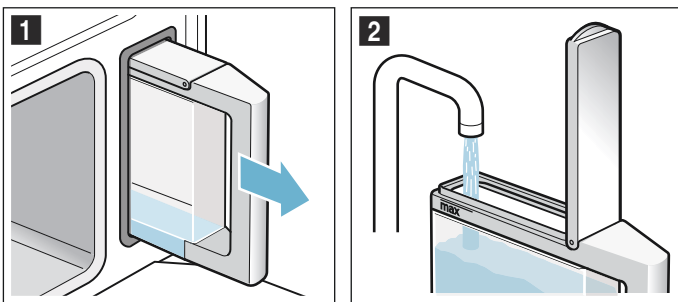
Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.

Ikke bruk destilert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væsker.

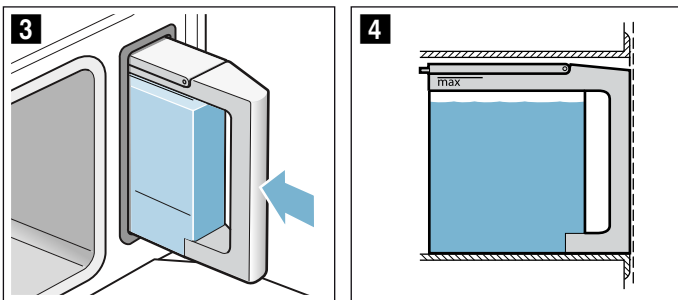
Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avkalket vann eller mineralvann uten kullsyre.

Fyll vanntanken hver gang du skal bruke apparatet:

1. Åpne ovnsdøren.
2. Ta vanntanken ut av tanksjakten (bilde 1).
3. Vanntanken skal fylles med vann til "max"-merket. (Bilde 2).



4. Sett på tanklokket slik at det smekker på plass.
5. Sett inn den fylte vanntanken (bilde 3).
6. Kontroller at vanntanken er skjøvet inn i plan med tanksjakten (bilde 4).



7. Lukk ovnsdøren.
Vanntanken er fylt. Du kan starte driften.

Etterfylle vanntanken

Når vanntanken er tom, vises en melding om at du må fylle vanntanken i displayet. Driften avbrytes.

1. Åpne ovnsdøren forsiktig.
2. Ta ut vanntanken og fyll den.
3. Skyv inn vanntanken igjen og lukk ovnsdøren.
4. Start driften.
Driften fortsetter.

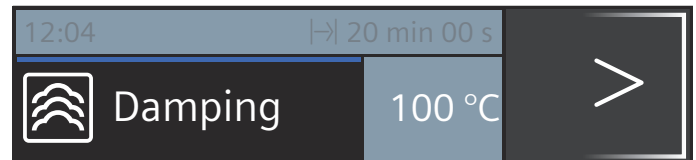
Stille inn varmetype og temperatur

Når apparatet slås på, vises en foreslått varmetype med temperatur. Du kan starte denne innstillingen med start/stop-tasten med én gang.

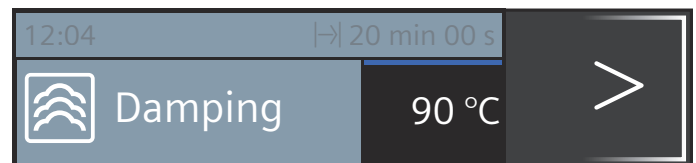
For andre innstillinger kan du endre verdiene som vist på bildene.

Eksempel: 15 minutter damping med 90 °C

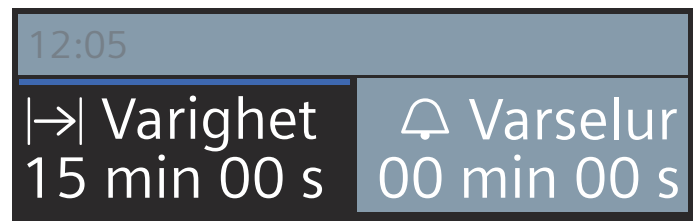
1. Endre varmetypen med dreieknappen.



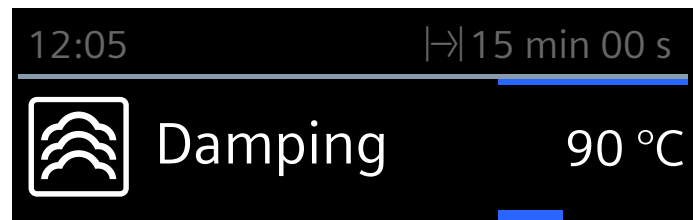
2. Bytt til temperatur med pilen >.
3. Endre temperaturen med dreieknappen.



4. Bytt til varighet med tasten ⌚.
5. Endre varigheten med dreieknappen.



6. Trykk på start/stop-tasten.



I displayet vises den innstilte varmetypen, temperaturen og varigheten.

Etter hver bruk

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.

Etter hver bruk vil det være litt restfuktighet og smuss i ovnsrommet. Tørk og rengjør derfor apparatet etter hver bruk. Tøm i tillegg vanntanken etter hver bruk.

Tørke ovnsrommet

Advarsel – Fare for skålding!!

Vannet i fordampings-skålen kan være svært varmt. La det avkjøles før du tørker over.

1. La ovnsdøren stå på gløtt til apparatet er avkjølt.
2. Fjern smuss fra ovnsrommet med en gang.
3. Rengjør det avkjølte ovnsrommet og fordampings-skålen med den medfølgende rengjøringsvampen, og tørk med en myk klut.
4. Tørk av møbelfronter hvis det har oppstått kondens på dem.

Tømme vanntanken




Vanntanken må tømmes og tørkes etter hver bruk med damp.

Obs!


- Ikke tørk vanntanken i varmt ovnsrom. Vanntanken tar skade av det.
 - Rengjør ikke vanntanken i oppvaskmaskin. Vanntanken tar skade av det.
1. Åpne ovnsdøren.
 2. Ta ut vanntanken og tøm ut restvannet.
 3. Tørk nøye av tetningen i tankklokket og tanksjakten i apparatet.
 4. Sett vanntanken inn i tanksjakten.
 5. Lukk ovnsdøren.

Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige tidsfunksjoner.

Tidsfunksjoner	Bruk
 Varselur	Varseluret fungerer som en tidtaker. Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal.
 Varighet	Etter at varigheten er telt ned, høres et lydsignal. Apparatet slår seg av automatisk.
 Slutt	Still inn en varighet og en sluttid. Apparatet slår seg automatisk på, slik at driften er ferdig til ønsket klokkeslett.


Merknader


- Varigheter på inntil en time kan du stille inn nøyaktig på minuttet. Varigheter over en time kan du stille inn i trinn på 5 minutter.
- Du kan stille inn maksimalt 23 timer og 59 minutter.
- Etter en tidsfunksjon er utløpt, høres et lydsignal.
- Med tasten  kan du vise informasjon som da vises kort i displayet.

Varselur


Varseluret kan stilles inn når som helst, også når apparatet er slått av. Det teller parallelt med andre tidsinnstillinger og har et egnet signal. Du kan høre om det er varseluret eller varigheten som har telt ned og avgir lydsignal.

Du kan stille inn maksimalt 24 timer.

1. Trykk på tasten . Feltet for varseluret åpnes.
2. Still inn varselurtiden med dreieknappen. Varseluret starter etter noen sekunder.

Symbolet  for varseluret og den nedtelte tiden vises til venstre i statuslinjen.



Når tiden er telt ned

Du hører et lydsignal. I displayet vises "Varselur ferdig". Du kan slå av signaltonen før tiden ved å trykke på tasten .

Avbryte varselur

Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten  og tilbakestill tiden. Lukk menyen med tasten .

Endre varselurtiden

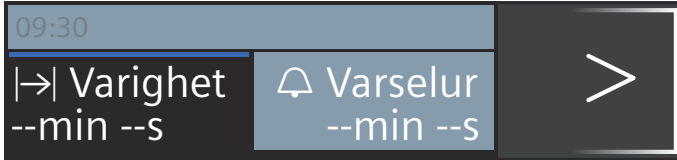
Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten  og endre varselurtiden med dreieknappen i løpet av de neste sekundene. Start varseluret med -tasten.

Varighet

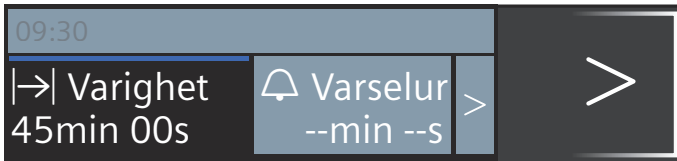
Når du stiller inn en varighet (tilberedningstid) for retten, avsluttes driften automatisk når denne tiden er utløpt. Stekeovnen varmer ikke mer.


Forutsetning: Det er stilt inn en varmetype og en temperatur.

1. Trykk på -tasten. Tidsfunksjonsmenyen åpnes.




2. Still inn varigheten med dreieknappen.





3. Start med start/stop-tasten. Varigheten  teller synlig ned i statuslinjen.


Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke mer. Du kan slå av signaltonen før tiden ved å trykke på tasten .

Avbryte varighet


Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten  og tilbakestill varigheten. Driften avsluttes. Lukk menyen med tasten .

Endre varighet



Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten . Endre varigheten med dreieknappen.

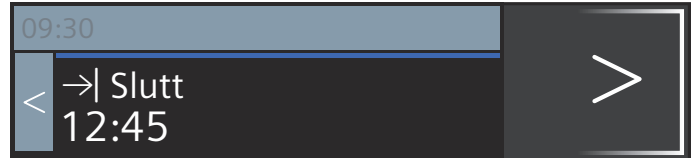
Sluttid

Hvis du forskyver sluttiden, må du passe på at lett bedervelige matvarer ikke blir stående for lenge i ovnsrommet.

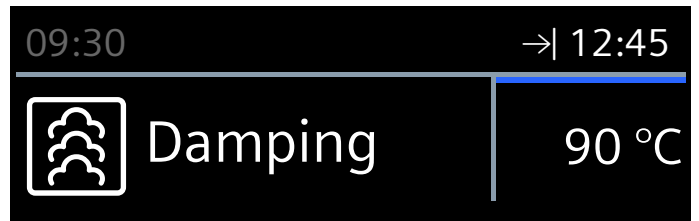
Forutsetning: Den innstilte driften er ikke startet. Det er stilt inn en varighet. Tidsfunksjonsmenyen  er åpen.


Eksempel på bildet: Du setter retten inn i stekeovnen kl. 9.30. Tilberedningen tar 45 minutter og er ferdig kl. 10.15. Du ønsker at retten heller skal være ferdig kl. 12.45.

1. Trykk videre til " slutt" med pilen .
2. Still inn sluttiden med dreieknappen.




3. Bekreft med start/stop-knappen.



Stekeovnen er i ventemodus. I statuslinjen vises symbolet  og klokkeslettet for når driften er ferdig. Driften starter til riktig tidspunkt. Varigheten teller synlig ned i statuslinjen.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke mer. Du kan slå av signaltonen før tiden ved å trykke på tasten .

Korrigere eller avbryte sluttid

Du kan ikke korrigere sluttiden etter start.Ønsker du å slette alle innstillinger, trykker du på tasten on/off.

Retter

Med driftstypen Retter kan du enkelt tilberede retter. Apparatet velger selv den optimale innstillingen.

Velge og stille inn matvarer


1. Trykk på tasten menu.
2. Velg Retter med dreieknappen.
3. Trykk kort på pilen >.
4. Velg ønsket matrett med dreieknappen.
5. Trykk kort på pilen >.
6. Still inn vekten med dreieknappen.
7. Trykk kort på pilen >.

Merk: Du får informasjon om innsettingshøyde, kokekar osv.
8. Start med start/stop-tasten.

Du ledes gjennom hele innstillingsprosessen for valgte mattyper. Trykk alltid på pilen >.

Merk: Apparatet forteller deg når ovnsrommet er for varmt for retten du har valgt.

Innstillingen er fullført

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke mer. Du kan slå av signaltonen før tiden ved å trykke på tasten .

Hvis du ikke er fornøyd med tilberedningsresultatet, kan du forlenge tilberedningstiden. Trykk på feltet "Ettersteking". Det foreslås en varighet, som du kan endre.

Når du er fornøyd med stekeresultatet, trykker du på feltet "Avslutt". I displayet vises "God appetitt".

Avbryte innstillingen

Trykk på on/off-tasten. Alle innstillingene er slettet. Du kan stille inn på nytt.

Forskyve sluttiden

Ved noen retter kan sluttiden forskyves. Hvordan du kan forskyve sluttiden, ser du i tidsfunksjonene.

→ "Tidsfunksjoner" på side 13

Når du har stilt inn en sluttid, skifter displayet til ventetid. På statuslinjen vises tidspunktet for når driften slutter. Ingen innstillinger kan endres. Husk at lett bederverlige matvarer ikke må stå for lenge i ovnsrommet.

Veiledning til rettene

Alle programmene er ment for steking på ett nivå.

Tilberedningsresultatet kan variere avhengig av størrelse og kvalitet på matvarene.

Kokekar

Bruk de foreslåtte kokekarene. Disse ble brukt til testing av alle rettene. Bruker du en annen type kokekar, kan resultatet endres.

Ved tilberedning i dampbeholder med hull må du i tillegg sette dampbeholderen uten hull inn i høyde 1. Da blir væske som drypper, samlet opp.

Mengde/vekt

Ikke fyll opp tilbehøret mer enn 4 cm i høyden.

Totalvekten skal alltid ligge innenfor forhåndsinnstilt vektområde.

Tilberedningstid

Den viste varigheten kan endre seg i løpet av de første minuttene, fordi oppvarmingstiden f.eks. avhenger av matvarenes og vannets temperatur.

Tilberede grønnsaker

Krydre grønnsakene først etter tilberedningen.

Tilberede kornprodukter/linser

Vei matvarene og tilsett vann i riktig forhold til vekten.

Basmatiris 1:1,5

Couscous 1 : 1

Naturris 1:1,5

Linser 1 : 2

Rør om i kornprodukter etter kokingen. Dermed trekker resten av vannet raskt inn.

Dampe kyllingbryst

Ikke legg kyllingfiletene oppå hverandre i kokekaret.

Dampe fisk

Smør dampbeholderen med hull før du tilbereder fisken.

Ikke legg hele fisker eller fiskefileter oppå hverandre. Angi vekten til den tyngste fisken og velg så lik størrelse på stykkene som mulig.

Tilberede yoghurt

Varm opp melken til 90 °C på kokesonen. Kjøøl den deretter ned til 40 °C. H-melk trenger bare varmes opp til 40 °C. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).

Fyll i kopper eller små glass og dekk til med plastfolie. Sett koppene eller glassene i en dampbeholder, og tilbered som angitt i tabellen. Etter tilberedningen avkjøles yoghurten i kjøleskapet.

Tilberede risengrynsgrøt

Vei risen og tilsett 2,5 ganger så mye melk som ris. Fyll risen og melken til maks. 2,5 cm høyde i kokekaret. Rør om etter tilberedning. Resten av melken trekker seg raskt inn.

Tilberede fruktkompott

Programmet er bare egnet til steinfrukt og frukt med kjerne. Vei frukten, tilsett ca. 1/3 av mengden vann. Tilsett sukker og krydder etter smak.

Desinfisere flasker

Rengjør alltid flaskene med en flaskebørste rett etter bruk. Vask dem deretter i oppvaskmaskinen.

Plasser flaskene slik i dampbeholderen med hull at de ikke kommer inntil hverandre.

Tørk av flaskene med en ren klut etter desinfiseringen. Fremgangsmåten tilsvarer vanlig sterilisering.

Koke egg

Stikk hull på eggene før de kokes. Legg aldri eggene oppå hverandre.

Tabell

Følg anvisningene for rettene.

Rett	Kommentarer	Tilbehør	Høyde
Dampe blomkålbuketter*	like store buketter	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Dampe brokkolibuketter*	like store buketter	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Dampe grønne bønner*	-	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Dampe gulrøtter i skiver*	ca. 3 mm tykke skiver	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Dampe frossen grønnsaksblanding	-	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Poteter med skall*	middels store, Ø 4–5 cm	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Basmatiris	maks. 0,75 kg	dampbeholder uten hull	2
Naturris	maks. 0,75 kg	dampbeholder uten hull	2
Couscous	maks. 0,75 kg	dampbeholder uten hull	2
Linser	maks. 0,55 kg	dampbeholder uten hull	2
Varme opp tilberedt tilbehør*		dampbeholder uten hull	2
Dampe ferskt kyllingbryst	samlet vekt 0,2–1,5 kg	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Dampe fersk fiskefilet	maks. 2,5 cm tykk	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Dampe hel, fersk fisk	0,3–2 kg	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Yoghurt på glass	-	glass + dampbeholder uten hull	2
Risengrynsgrøt	-	dampbeholder uten hull	2
Fruktkompott*	-	dampbeholder uten hull	2
Desinfisere flasker*		dampbeholder uten hull	2
Bløtkokte egg*	egg størrelse M, maks. 1 kg	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Hardkokte egg*	egg størrelse M, maks. 1,8 kg	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1



* For denne retten kan du stille inn en sluttid

Barnesikring

For at ikke barn utilsiktet skal slå på eller endre innstillinger på apparatet, er apparatet utstyrt med barnesikring.

Aktivere og deaktivere

Du kan aktivere og deaktivere barnesikringen både når apparatet er slått av og på.

Hold inne tasten  i ca. fire sekunder. I displayet vises informasjon som bekreftelse og i statuslinjen vises symbolet .

Merk: Selv om barnesikringen er aktivert, kan du slå av stekeovnen med on/off-tasten.

Grunninnstillinger

For at du skal kunne betjene apparatet ditt enkelt og optimalt, kan du foreta forskjellige innstillinger. Disse innstillingene kan du endre ved behov.

Endre innstillinger

1. Trykk på on/off-tasten.
2. Trykk på menu-tasten.
Driftstypemenyen åpnes.
3. Velg "Innstillinger" med dreieknappen.
4. Trykk kort på pilen >.
5. Endre verdiene med dreieknappen.
6. Bytt til neste innstilling med pilen > og endre ved behov.
7. Trykk på menu-tasten for å lagre.
I displayet får du spørsmål om å lagre eller forkaste.

Liste over innstillinger

I listen finner du alle grunninnstillingene og endringsmulighetene. Avhengig av utstyret på ditt apparat vises bare innstillingene i displayet som passer til ditt apparat.

Du kan endre følgende innstillinger:

Innstilling	Utvalg
Velg språk	Det finnes flere tilgjengelige språk
Klokkeslett	Stille inn aktuelt klokkeslett
Dato	Stille inn aktuell dato
Vannets hardhet	0 (avherdet) 1 (mykt) 2 (middels) 3 (hardt) 4 (svært hardt)
Signaltone varighet	Kort (30 s) Middels (1 m) Lang (5 m)
Tastelyd	Slått av (fortsatt tastelyd når du slår av og på med on/off) Slått på
Lysstyrke i displayet	Kan stilles inn i 5 trinn
Klokkedisplay	Digital Av
Belysning	I drift på I drift av
Drift etter innkobling	Damping Hovedmeny Retter
Nattdemping	Slått av Slått på (displayet er dempet mellom kl. 22.00 og kl. 05.59)
Merkelogo	Visninger Ikke vis

Vifte etterløpstid	Anbefalt Minimum
Fabrikkinnstillinger	Tilbakestille Ikke tilbakestille

Merk: Endring av innstillingene for språk, tastelyd eller lysstyrke i displayet tas i bruk umiddelbart. Alle andre innstillinger må lagres først.

Endre klokkeslett

Du kan endre klokkeslettet i grunninnstillingene.

Eksempel: Endre klokkeslettet fra sommer- til vintertid.

1. Trykk på on/off-tasten.
2. Trykk på menu-tasten.
3. Velg "Innstillinger" med dreieknappen.
4. Trykk deg frem til "Klokkeslett" med pilen >.
5. Endre klokkeslettet med dreieknappen.
6. Trykk på menu-tasten.
I displayet får du spørsmål om å lagre eller forkaste.

Strømbrudd

Etter et lengre strømbrudd vises innstillingene for første gangs bruk i displayet.

Still inn språk, klokkeslett og dato på nytt.

Rengjøring

Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge så fremt du sørger for nøye vedlikehold og rengjøring. Her finner du beskrivelse av hvordan apparatet skal vedlikeholdes og rengjøres.

Advarsel – Fare for kortslutning!

Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråler til rengjøring av apparatet.

Obs!

Overflateskader

Ikke bruk

- sterke eller skurende rengjøringsmidler
- stekeovnsrens
- etsende, klorholdige eller aggressive rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler

Dersom et slikt middel skulle havne på fronten av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

Rengjøringsmidler

Utsiden av apparatet (med aluminiumsfront)	Bruk såpevann, ettertørk med en myk klut. Bruk et mildt vinduspusemiddel, tørk av med en myk vinduspuseklut eller en lofri mikrofiberklut. Tørk vannrett og uten å øve trykk mot aluminiumsfronten.
Utsiden av apparatet (med front i rustfritt stål)	Bruk såpevann, ettertørk med en myk klut. Fjern alltid kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med én gang. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller hos din forhandler.
Innsiden av apparatet og fordampingsskålen	Varmt såpevann eller eddikvann – bruk rengjøringssvampen som følger med, eller en myk oppvaskbørste. Obs! Ovnsrommet kan ruste Bruk aldri stål- eller skuresvamper.
Vanntank	Bruk såpevann – skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Tanksjakten	Tørk godt av etter hver bruk.
Tetning i vanntanklokket	Tørk godt av etter hver bruk.
Stiger	Se kapittelet Rengjøre stiger
Glassruter	Se kapittelet: Rengjøre glassruter Obs! Overflateskader Tørk over glassrutene med en tørr klut etter at du har rengjort dem med glassrens. Ellers kan det oppstå flekker som ikke kan fjernes senere.
Dørpakning	Bruk varmt såpevann.
Tilbehør	Bløtlegges i varmt såpevann. Rengjøres med en børste eller en skuresvamp, eller vaskes i oppvaskmaskin. Rengjøres med eddikvann ved misfarging fra matvarer som inneholder stivelse (f.eks. ris).

Rengjøringsvamp

Rengjøringsvampen som følger med, har svært god sugeevne. Bruk rengjøringsvampen bare til rengjøring av ovnsrommet og til fjerning av restvann i fordampingsskålen.

Vask svampen grundig før første gangs bruk. Svampen kan vaskes i vaskemaskinen (kokvask).

Obs!

Overflateskader

Dersom det kommer avkalkingsmiddel på fronten eller andre ømfintlige overflater, må du straks vaske det bort med vann.

Fjern smuss i ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt.

Salt er veldig aggressivt og kan forårsake rustflekker. Fjern rester av sterke sauser (ketchup, sennep) eller salte retter fra ovnsrommet etter avkjølingen.

Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.

Mikrofiberklut

Mikrofiberkluten med cellestruktur er spesielt egnet til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål og aluminium (bestillingsnr. 460 770, også tilgjengelig i vår nettbutikk). Den fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.

Avkalking

For at apparatet skal fungere som det skal, må det avkalkes med jevne mellomrom.

Avkalkingen består av flere trinn. Alle tre trinnene må fullføres. Først deretter er apparatet driftsklart igjen.

Merk: Hvis du trykker på tasten on/off under avkalkingen, avbrytes prosessen og apparatet slås av. Når apparatet slås på igjen, må det først skylles to ganger, slik at restene etter avkalkingsløsningen blir fjernet fra maskinen. Frem til andre skylling er gjennomført, er apparatet sperret for andre typer bruk.

- Avkalking (ca. 30 minutter). Tøm deretter fordampings-skålen og fyll vanntanken på nytt.
- 1. skylling (20 sekunder). Tøm deretter fordampings-skålen.
- 2. skylling (20 sekunder). Fjern deretter restvannet.

Hvor ofte apparatet må avkalkes, er avhengig av vannets hardhet på stedet der det er i bruk. Når dampdrift bare er mulig fem ganger til eller mindre, vises en melding i displayet for å minne om avkalking. Antallet øvrige typer drift vises når ovnen slås på. Dermed er det lettere å planlegge når du bør avkalke apparatet.

Start

Obs!

- Skader på apparatet: Til avkalking skal du bare bruke flytende avkalkingsmidler som er anbefalt av oss. Virketiden for avkalkingen er angitt på avkalkingsmiddelet. Andre avkalkingsmidler kan forårsake skader på apparatet. Avkalkingsmiddel bestillingsnr. 311 680
 - Avkalkingsløsning: Pass på så du ikke søler avkalkingsløsning eller avkalkingsmiddel på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater. Overflatene tar skade. Hvis dette likevel skulle skje, må avkalkingsløsningen straks vaskes vekk med rent vann.
1. Bland 300 ml vann med 60 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.
 2. Ta ut vanntanken, og fyll den med avkalkingsløsningen.
 3. Fyll vanntanken opp med avkalkingsløsning og skyv den helt inn.
 4. Lukk apparatdøren.
 5. Trykk på on/off-tasten.
 6. Trykk på menu-tasten.
 7. Vri på dreieknappen til Avkalking vises.
 8. Start avkalkingen med start/stop-tasten. I statuslinjen telles gjenværende tid synlig ned. Når den gjenværende tiden er telt helt ned, hører du et lydssignal.

Første skylling

1. Fjern avkalkingsløsningen fra fordampings-skålen med den medfølgende rengjørings-svampen.
2. Ta ut vanntanken og skyll den grundig, fyll på vann og skyv den inn igjen.
3. Lukk apparatdøren.

4. Trykk på start/stop-tasten. Apparatet skylles. Etter ca. 20 sekunder er første skylling ferdig.
5. Åpne apparatdøren.
6. Skyll rengjørings-svampen grundig med vann.
7. Fjern gjenværende vann fra fordampings-skålen med rengjørings-svampen.
8. Fortsett med andre skylling.

Andre skylling

1. Ta ut vanntanken og skyll den grundig, fyll på vann og skyv den inn igjen.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på start/stop-tasten. Apparatet skylles. Etter ca. 20 sekunder er andre skylling ferdig.
4. Fjern gjenværende vann fra fordampings-skålen med rengjørings-svampen.
5. Tørk av ovnsrommet med rengjørings-svampen, og tørk deretter over med en myk klut.
6. Slå av apparatet. Avkalkingen er avsluttet, og apparatet er driftsklart igjen.

Avkalke bare fordampings-skålen

Hvis du ikke vil avkalke hele apparatet, men bare fordampings-skålen i ovnsrommet, kan du likevel bruke driftstypen "Avkalking".

Eneste forskjell:

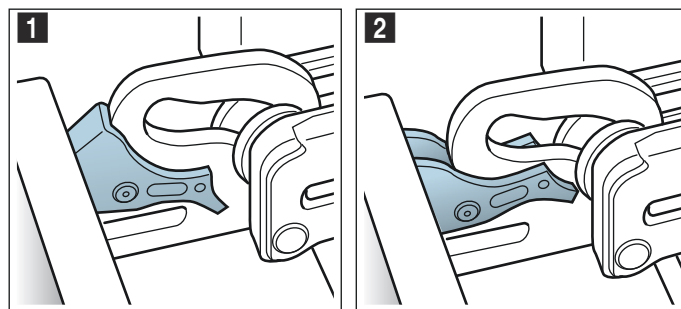
1. Bland 100 ml vann med 20 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.
2. Fyll fordampings-skålen helt med avkalkingsløsning.
3. Fyll vanntanken med bare vann.
4. Start "Avkalking" som beskrevet.

Fordampings-skålen kan også avkalkes manuelt.

Hekte apparatdøren av og på

Apparatdøren kan tas ut for rengjøring og for å demontere glassrutene.

Alle hengslene på apparatdøren har en sperrehendel. Når sperrehendlene er vippet ned (bilde **1**), er apparatdøren sikret. Den kan ikke hektes av. Når sperrehendlene på apparatdøren er vippet opp (bilde **2**), er hengslene sikret. De kan ikke klappe sammen.



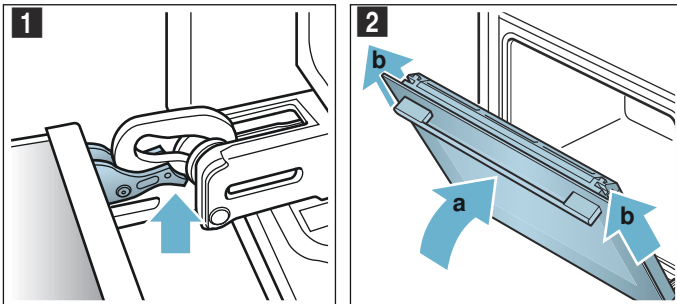
⚠ Advarsel

Fare for personskader!

- Når hengslene er usikret, kan de klappe sammen med stor kraft. Pass på at sperrehendlene alltid er helt klappet igjen, eller eventuelt klappet helt opp når apparatdøren tas ut.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Hekte av apparatdøren

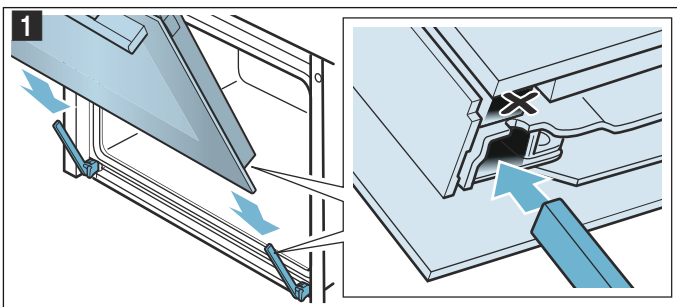
1. Åpne døren helt og trykk den mot apparatet.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (bilde 1).
3. Lukk apparatdøren til anslag **a**. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side **b** og trekk opp og ut (bilde 2).



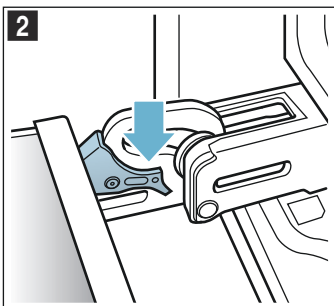
Hekte på apparatdøren

Hekt apparatdøren på plass igjen i motsatt rekkefølge.

1. Pass på at begge hengslene blir satt rett inn i åpningene når apparatdøren hektes på plass (bilde 1). Sett begge hengslene inntil den ytterste ruten nede, og bruk denne som føring. Pass på at hengslene skyves inn i riktig åpning. Det skal gå lett og ikke være motstand når de skyves inn. Dersom du kjenner motstand, må du kontrollere om hengslene er skjøvet inn i riktig åpning.



2. Åpne apparatdøren helt. Klapp sammen begge sperrehendlene igjen (bilde 2).



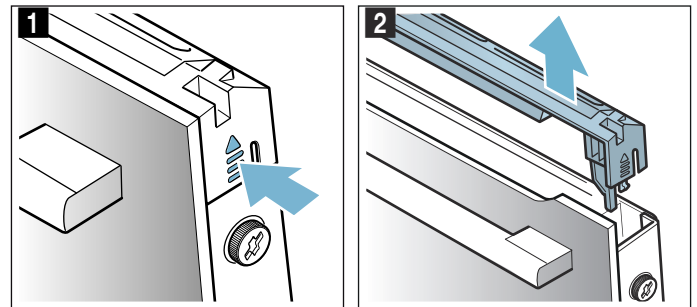
3. Lukk stekeovnsdøren.

Montering og utmontering av glassruter

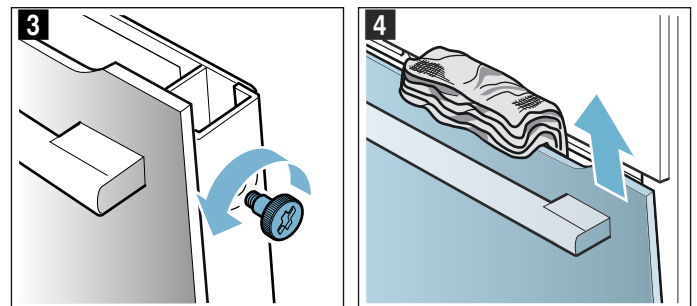
Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Demontere på apparatet

1. Åpne apparatdøren litt.
2. Trykk på høyre og venstre side av dekselet (bilde 1).
3. Ta av dekselet (bilde 2).



4. Løsne og ta ut skruene på høyre og venstre side av apparatdøren (bilde 3).
5. Legg et kjøkkenhåndkle som er brettet sammen i flere lag i klem mellom døren og apparatet før du lukker døren igjen (bilde 4). Trekk den fremste ruten ut oppover og legg den med håndtaket ned på et jevnt underlag.



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

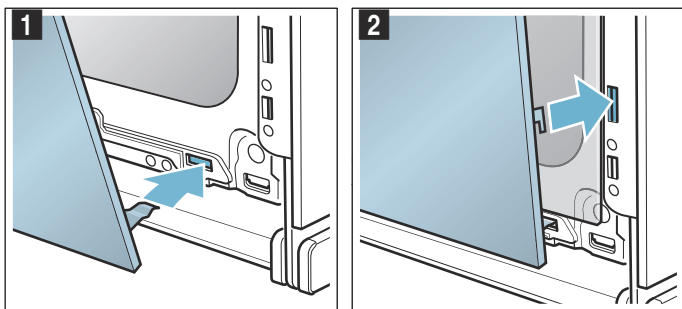
⚠ Advarsel

Fare for personskader!

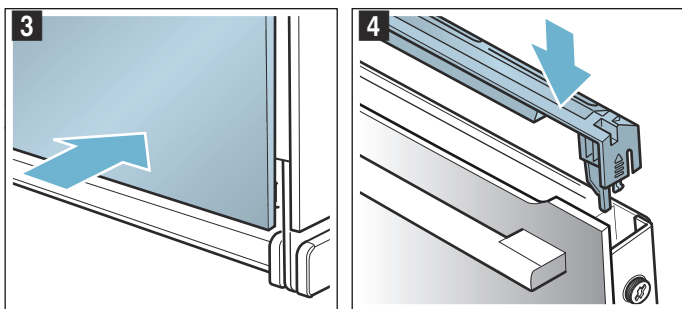
- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Montere på apparatet

1. Skyv den fremre glassruten ned i holderne (bilde 1).
2. Lukk den fremre glassruten til begge de to hakene står ovenfor åpningen (bilde 2).



3. Trykk den fremre glassruten imot til den smekker hørbart på plass (bilde 3)
4. Åpne apparatdøren litt igjen og ta ut kjøkkenhåndkleet.
5. Skru i de to skruene på høyre og venstre side igjen.
6. Sett på dekslet og trykk det på plass til du hører at det smekker i lås (bilde 4).



7. Lukk apparatdøren.

Obs!

Du må ikke bruke stekeovnen før glassrutene er satt ordentlig på plass.

Rengjøre stigene

Stigene kan tas ut for rengjøring.

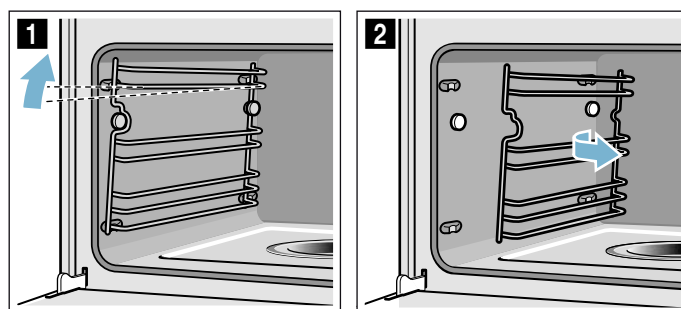
⚠ Advarsel – Fare for forbrenning på grunn av varme deler i ovnsrommet!

Vent til ovnsrommet er avkjølt.

Ta ut stigene

Merk: Sving stigene foran maksimalt ut til de stopper, fordi sideveggene i apparatet ellers kan bli bøyd.

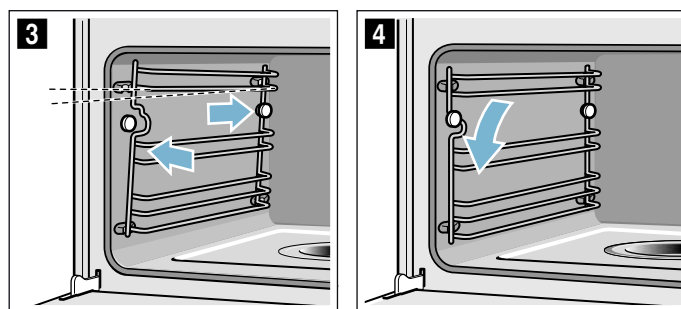
1. Trykk stigene foran forsiktig oppover til de løsner og går ut av opphenget på sidene (bilde 1).
2. Ta stigene ut av opphenget og ut av ovnen (bilde 2).



3. Rengjør stigene med såpevann og svamp/børste eller vask stigene i oppvaskmaskin.

Hekte stigene på plass

1. Sett stigene inn med utbuktningene vendt oppover.
2. Hekt stigene på bak og skyv dem bakover til de smekker på plass (bilde 3).
3. Hekt stigene på opphenget og trykk dem nedover til de smekker på plass og igjen er festet vannrett i apparatet (bilde 4).



Stigene passer bare på en side.




Hva kan du gjøre ved feil?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du tar kontakt med kundeservice, kan du forsøke å utbedre feilen selv ved hjelp av tabellen.

Tips: Dersom en rett ikke skulle bli helt vellykket, kan du se etter i kapittelet "Testet for deg i vårt prøvekjøkken". Der finner du mange tips og råd om matlaging.

Feiltabell

Ved feilmeldinger med E, f.eks. E0111, skal apparatet slås av og på igjen. Kontakt kundeservice dersom meldingen vises igjen.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke	Sikringen er defekt	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden
	Strøbrudd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer
Apparatet kan ikke betjenes, og symbolet  vises i displayet	Barnesikringen er aktivert	Trykk på tasten  helt til symbolet  slukker
Ovnsrommet varmer ikke, og displayet viser "Demo-modus slått på"	Apparatet er i demo-modus	Slå av sikringen i sikringsskapet og slå den på igjen etter ca. 10 sekunder. Slå på apparatet og velg "Demo-modus slått av" i innstillingene.
Apparatet vil ikke starte.	Apparatdøren er ikke helt lukket.	Lukk apparatdøren.
	Apparatet er ikke avslått.	Slå av apparatet og så på igjen.
Apparatet ber deg rengjøre ovnsrommet og fylle vanntanken	Under avkalkingen ble strømtilførselen brutt eller apparatet slått av	Utfør to skyllinger etter at apparatet er slått på igjen
Etter innkobling av en driftstype viser en melding i displayet at temperaturen er for høy.	Apparatet er ikke tilstrekkelig avkjølt.	La apparatet kjøles ned, og koble driftstypen inn igjen.
Apparatet oppfordrer deg til avkalking uten at telleren vises først.	Innstillingen for vannets hardhetsgrad er for lav.	Gjennomfør avkalking. Sjekk innstillingen for vannets hardhetsgrad, og ev. juster den.
Taster blinker.	Dette er normalt og skyldes kondensvann bak betjeningspanelet.	Så snart som kondensvannet er fordunstet, slutter tastene å blinke.
Fordampingsskålen er kokt tom selv om tanken er full.	Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn.	Skyv vanntanken helt inn til den tydelig smekker på plass.
	Tilførselen til vanntanken er tett.	Avkalking av apparatet Sjekk innstillingen for vannets hardhetsgrad, og ev. endre den.
Vanntanken tømmer seg uten synlig grunn. Fordampingsskålen renner over.	Vanntanken er ikke ordentlig lukket igjen.	Sett på lokket slik at det tydelig smekker på plass.
	Tetningen på tanklokket er skitten.	Rengjør tetningen.
	Tetningen på tanklokket er defekt.	Bestill en ny vanntank fra kundeservice.
En oppfordring til å fylle på vanntanken vises i displayet, selv om vanntanken er full.	Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn.	Skyv vanntanken helt inn til den tydelig smekker på plass.
	Detektorsystemet fungerer ikke.	Ring kundeservice.
En oppfordring til å fylle på vanntanken vises i displayet, selv om vanntanken ennå ikke er tom, eller vanntanken er tom, men det vises ingen tilsvarende melding i displayet.	Vanntanken er skitten innvendig. Den bevegelige vannstandsmåleren er fastklemt.	Rist på vanntanken, og rengjør den. Hvis du ikke får løs de fastklemtede delene, må du bestille en ny vanntank hos kundeservice.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

I displayet vises "Apparatet varmes opp", men apparatet når ikke den valgte temperaturen	Ikke optimale verdier fra den automatiske kalibreringen	Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger og gjenta første igangsetting → "Grunninnstillinger" på side 17 → "Før første gangs idriftsetting" på side 10 Ved neste damping ved 100° C er kalibreringen automatisk, og det oppstår mer damp
Ved damping oppstår det ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres automatisk.	Normalt forløp
Ved damping oppstår det igjen ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres ikke automatisk ved korte koke-/steketider.	Still apparatet tilbake til fabrikkinnstillinger, og gjenta kalibrering.
Under steking kommer dampen ut gjennom lufteåpningen.	Normalt forløp	Ikke mulig

Bytte pære i ovnsrommet

Halogenlamper som tåler høy temperatur, 230 V / 25 W med tetninger, får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.

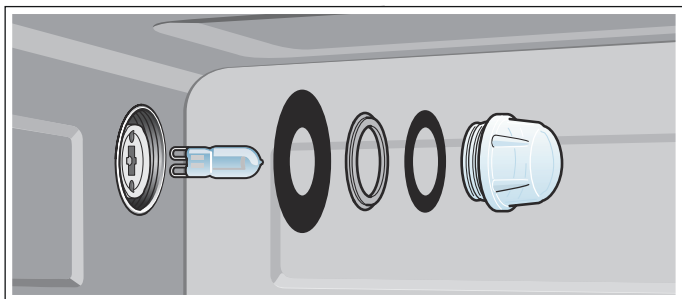
⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

1. Skru ut sikringen i sikringsskapet, eller trekk ut støpselet.
2. Drei dekselet av mot venstre.
3. Trekk ut lampen.
Sett inn den nye lampen – pass på plasseringen av stiftene. Trykk lampen fast.

Obs!

- Bruk apparatet kun med glassdeksel og tetninger.
4. Skyv inn de nye tetningene og klemringen i riktig rekkefølge på glassdekselet.



5. Skru på glassdekselet med tetningene igjen.
6. Koble apparatet på strømmettet, og slå det på igjen som for første gang.

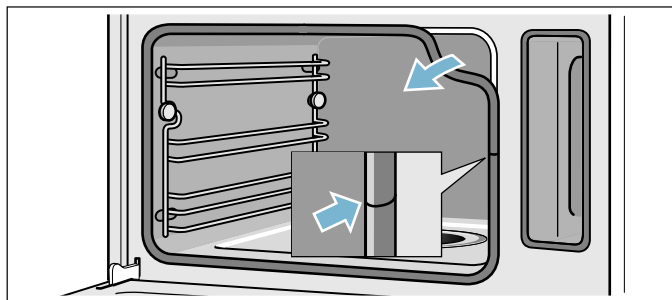
Skifte ut glassdeksel eller tetninger

Når glassdekselet til halogenlampen eller tetninger er skadet, må det/de skiftes ut. Et nytt glassdeksel får du tak i hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

Bytte dørtetning

Hvis dørtetningen rundt ovnsrommet er defekt, må den skiftes. Reservetetninger til apparatet får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

1. Åpne ovnsdøren.
2. Dra av den gamle dørtetningen.
3. Skyv inn den nye dørtetningen på ett sted og trykk den inn rundt hele. Støtpunktet mellom tetningsendene må være på siden.
4. Sjekk ekstra nøye at dørtetningen sitter riktig i hjørnene.



Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner ovnsdøren.

Hvis apparatet ditt er utstyrt med dampfunksjon, er typeskiltet plassert til høyre bak betjeningspanelet.



For at du skal slippe å bruke tid på å lete når du trenger det, bør du notere opplysningene om apparatet og telefonnummeret til kundeservice med en gang.

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

Kundeservice 

Vær oppmerksom på at besøk av servicepersonell ikke er gratis dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Tabeller og tips

Damping er en spesielt skånsom måte å tilberede retter på. Dampen omslutter retten og hindrer dermed at næringsstoffene i maten går tapt. Tilberedningen foregår uten overtrykk. Matens form, farge og typiske aroma beholdes.

I tabellene finner du et utvalg av retter som egner seg godt til tilberedning i dampovnen. Du kan lese hvilken temperatur, hvilket tilbehør og hvilken tilberedningstid du bør velge. Opplysningene gjelder, når ikke annet er angitt, for innsetting i kaldt apparat.

Tilbehør

Bruk tilbehøret som følger med.

Ved damping i dampbeholder med hull må du alltid sette dampbeholderen uten hull inn under. Da blir væske som drypper, samlet opp.

Kokekar

Hvis du bruker kokekar, skal disse alltid settes midt i dampbeholderen med hull.

Kokekaret må være varme- og dampfast. Kokekar med tykke vegger forlenger tilberedningstidene.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkkes med folie (f.eks. ved smelting av sjokolade).

Tilberedningstid og -mengde

Tilberedningstiden avhenger av størrelsen på stykkene, uavhengig av den totale mengden. Apparatet kan dampe maksimalt 2 kg matvarer.

Ta hensyn til stykkestørrelsene som står oppført i tabellene. Ved mindre stykker forkortes tilberedningstiden, ved større stykker forlenges den. Tilberedningstiden avhenger også av matvarenes kvalitet og modenhet. De angitte verdiene er derfor bare veiledende.

Fordel matvarene jevnt

Fordel alltid maten jevnt i kokekaret. Hvis maten er ujevnt fordelt, blir den ujevnt tilberedt.

Trykkømfintlige matvarer

Ikke legg for mange lag med matvarer som er trykkømfintlige i dampbeholderen. Bruk heller to dampbeholdere.

Tilberedning av komplette måltider

Med damping kan du tilberede komplette menyer samtidig uten at smaken smitter over. Sett først retten med lengst tilberedningstid inn i apparatet, og skyv de andre rettene inn etter hvert til passende tidspunkt. Slik blir alle rettene ferdige samtidig.

Den totale tilberedningstiden forlenges litt ved tilberedning av komplette måltider, fordi det slipper ut litt damp hver gang døren åpnes, og denne må varmes opp på nytt igjen.

Grønnsaker

Legg grønnsakene i dampbeholderen med hull og skyv formen inn i høyde 3. Skyv dampbeholderen uten hull inn under i høyde 1. Væske som drypper, samles opp.

Type mat	Størrelse	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Artisjokker	Hele	Med hull + uten hull	Damping	100	30-35
Blomkål	Hel	Med hull + uten hull	Damping	100	25-35
Blomkål	Buketter	Med hull + uten hull	Damping	100	10-15
Brokkoli	Buketter	Med hull + uten hull	Damping	100	8-10
Erter	-	Med hull + uten hull	Damping	100	5-10
Fennikel	Skiver	Med hull + uten hull	Damping	100	10-14
Grønnsaksflan	-	Vannbadform 1,5 l + rist i høyde 2	Damping	100	50-70
Grønne bønner	-	Med hull + uten hull	Damping	100	20-25
Gulrøtter	Skiver	Med hull + uten hull	Damping	100	10-20
Kålrot	Skiver	Med hull + uten hull	Damping	100	20-25
Purre	Skiver	Med hull + uten hull	Damping	100	6-9
Mais	Hel	Med hull + uten hull	Damping	100	25-35
Mangold*	Strimler	Med hull + uten hull	Damping	100	8-10
Asparges, grønn*	Hel	Med hull + uten hull	Damping	100	7-12
Asparges, hvit*	Hel	Med hull + uten hull	Damping	100	10-15
Spinat*	-	Med hull + uten hull	Damping	100	2-3
Romanesco	Buketter	Med hull + uten hull	Damping	100	8-10
Rosenkål	Buketter	Med hull + uten hull	Damping	100	20-30
Rødbeter	Hele	Med hull + uten hull	Damping	100	40-50
Rødkål	I strimler	Med hull + uten hull	Damping	100	30-35
Hvitkål	I strimler	Med hull + uten hull	Damping	100	25-35
Squash	Skiver	Med hull + uten hull	Damping	100	3-4
Sukkererter	-	Med hull + uten hull	Damping	100	8-12

* Forvarm apparatet

Tilbehør og belgfrukt

Tilsett vann eller annen væske i forholdet som angis. Eksempel: 1:1,5 = for hver 100 g ris tilsetter du 150 ml væske.

Du kan selv velge innsetningshøyden for dampbeholderen uten hull.

Type mat	Forhold	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Poteter med skall (middels store)	-	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	35-45
Skrelte poteter (delt i fire)	-	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	20-25
Naturris	1:1,5	Uten hull	-	Damping	100	35-45
Langkornet ris	1:1,5	Uten hull	-	Damping	100	20-30
Basmatiris	1:1,5	Uten hull	-	Damping	100	20-30
Forkokt ris	1:1,5	Uten hull	-	Damping	100	15-20
Risotto	1:2	Uten hull	-	Damping	100	30-35
Linser	1:2	Uten hull	-	Damping	100	35-50
Hvite bønner, bløtlagt	1:2	Uten hull	-	Damping	100	65-75
Couscous	1:1	Uten hull	-	Damping	100	6-10

Type mat	Forhold	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Grønne speltkjerner, malt	1:2,5	Uten hull	-	Damping	100	15-20
Hirse, hel	1:2,5	Uten hull	-	Damping	100	25-35
Hvete, hel	1:1	Uten hull	-	Damping	100	60-70
Potetballer	-	Med hull + uten hull	3 1	Damping	95	20-25

Fjærkre og kjøtt

Fjærkre

Type mat	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Kyllingbryst	à 0,15 kg	uten hull	2	Damping	100	15-25
Andebryst*	à 0,35 kg	uten hull	2	Damping	100	12-18

* brunes først og vikles inn i folie

Oksekjøtt

Type mat	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Flat roastbiff, medium*	1 kg	uten hull	2	Damping	100	25-35
Tykk roastbiff, medium*	1 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	30-40

* brunes først og vikles inn i folie

Svinekjøtt

Type mat	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Svinefilet	0,5 kg	Uten hull	2	Damping	100	16-20
Svinemedaljonger*	ca. 3 cm tykke	Uten hull	2	Damping	100	10-12
Sommerkoteletter	1 skiver	Uten hull	2	Damping	100	15-20

* brunes på forhånd og pakkes inn i folie

Pølser

Type mat	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Wienerpølser	Med hull + uten hull	3 1	Damping	80-90	12-18
Medisterpølser	Med hull + uten hull	3 1	Damping	80-90	20-25

Fisk

Type mat	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Dorade, hel	à 0,3 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	80-90	15-25
Doradefilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	80-90	10-20

Type mat	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Fisketerrin	Vannbadform 1,5 l	uten hull	2	Damping	70–80	40–80
Ørret, hel	à 0,2 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	80–90	12–15
Torskefilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	80–90	10–14
Laksefilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	8–10
Blåskjell	1,5 kg	uten hull	2	Damping	100	10–15
Uerfilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	80–90	10–20
Sjøtungerulade, fylt		med hull + uten hull	3 1	Damping	80–90	10–20

Suppetilbehør, annet

Type mat	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Eggestand	uten hull	2	Damping	90	15–20
Semulegnocci	med hull + uten hull	3 1	Damping	90–95	7–10
Hardkokte egg (størrelse M, maks. 1,8 kg)	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	10–12
Bløtkokte egg (størrelse M, maks. 1 kg)	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	6–8

Desserten, kompott

Kompott

Vei frukten, tilsett ca. 1/3 av mengden vann. Tilsett sukker og krydder etter smak.

Risengrynsgrøt

Vei risen og tilsett 2,5 ganger så mye melk som ris. Fyll risen og melken til maks. 2,5 cm høyde i kokekaret. Rør om etter tilberedning. Resten av melken trekker seg raskt inn.

Yoghurt

Varm opp melken til 90 °C på kokesonen. Kjøøl den deretter ned til 40 °C. H-melk trenger bare varmes opp til 40 °C.

Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskapstemperatur). Fyll i kopper eller små glass og dekk til med plastfolie. Sett koppene eller glassene i en ovnsform til damping, og tilbered som angitt i tabellen.

Etter tilberedningen avkjøles yoghurten i kjøleskapet.

Type mat	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Germknödel (melboller)	Uten hull	Damping	100	20–25
Crème caramel	Små former + med hull	Damping	80	15–20
Risengrynsgrøt*	Uten hull	Damping	100	25–35
Yoghurt*	Porsjongsglass + med hull	Damping	40	300–360
Eplekompott	Uten hull	Damping	100	10–15
Pærekompott	Uten hull	Damping	100	10–15
Kirsebærkompott	Uten hull	Damping	100	10–15
Rabarbrakompott	Uten hull	Damping	100	10–15
Sviskekompott	Uten hull	Damping	100	15–20

* Du kan også bruke egnet program (se kapittelet: Programautomatikk).

Oppvarming av mat

Ved oppvarming varmes rettene skånsomt opp på nytt. Maten smaker og ser ut som om den nettopp er tilberedt.

Type mat	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Grønnsaker	Dampbeholder uten hull	3	Oppvarming	100	12-15
Pasta, poteter, ris	Dampbeholder uten hull	3	Oppvarming	100	5-25

Opptining

Dampfunksjonen Opptining passer til opptining av dypfrost frukt og dypfryste grønnsaker. Tin fjærkre, kjøtt og fisk i kjøleskapet. Ta de dypfryste varene ut av emballasjen før opptining. Legg dypfrost frukt og dypfryste grønnsaker i dampbeholderen med hull og sett dampbeholderen uten hull inn under. Dermed blir ikke maten liggende i opptiningsvannet, og væsken som drypper av, samles opp. For dypfrost mat som skal beholde væsken, f.eks. dypfrost kremet spinat, bruker du dampbeholderen uten hull eller et kokekar på rist.

Tidene som er angitt i tabellen, er veiledende. De er avhengige av matvarenes kvalitet, frysetemperatur (-18 °C) og beskaffenhet. Det er angitt tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den om nødvendig.

Tips: Stykker som er frosset i flate porsjoner eller oppdelt, tiner raskere enn mat som er frosset i blokk.

Type mat	Mengde	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Bær	0,5 kg	Med hull + uten hull	3 1	50-55	15-20
Grønnsaker	0,5 kg	Med hull + uten hull	3 1	40-50	15-50

Heving av deig

Med varmetypen "Heve deigen" heves deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur.

Du kan fritt velge innsetningshøyde for risten eller legge risten forsiktig på bunnen av ovnsrommet.

Obs: Pass på at du ikke lager riper i bunnen av ovnsrommet.

Sett deigbollen på risten. Ikke dekk til deigen.

Type mat	Mengde	Tilbehør	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Gjærdeig	1 kg	Bolle + rist	35	20-30

Utpressing av saft

Legg bærene i en bolle før saftingen og hell oppi sukker. La stå i minst en time slik at de trekker til seg saft.

Legg bærene i dampbeholderen med hull og skyv formen inn i høyde 3. Skyv dampbeholderen uten hull inn i høyde 1 for å samle opp saften.

Til slutt helles bærene i en klut, og resten av saften presses ut.

Type mat	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Bringebær	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	30-45
Rips	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	40-50

Konservering

Konserver om mulig matvarene mens de er ferske. En lengre lagring reduserer vitamininnholdet og matvarene gjærer lettere.

Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker.

Følgende matvarer kan ikke konserveres med apparatet:

innholdet i blikkbokser, kjøtt, fisk eller posteier.

Kontroller norgesglass, gummistrikk, klemmer og fjærer.

Rengjør gummistrikkene og glassene grundig med varmt vann. Programmet "Desinfisere flasker" egner seg også godt til rengjøring av glass.

Sett glassene i dampbeholderen med hull. De skal ikke berøre hverandre.

Åpne apparatdøren etter angitt tilberedningstid.

Ta ut norgesglassene av apparatet først når de er helt avkjølt.

Type mat	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Grønnsaker	1-liters norgesglass	2	Damping	100	30-120
Steinfrukt	1-liters norgesglass	2	Damping	100	25-30
Frukt med kjerne	1-liters norgesglass	2	Damping	100	25-30

Dypfryste produkter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

De angitte steketidene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.

Type mat	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Deigvarer, ferske, kjøleware*	uten hull	2	Damping	100	5-10
Ørret	Med hull + uten hull	3 1	Damping	80-100	20-25
Laksefilet	Med hull + uten hull	3 1	Damping	80-100	20-25
Brokkoli	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	6-10
Blomkål	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	5-8
Bønner	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	6-10
Erter	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	5-12
Gulrøtter	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	4-6
Grønnsaksblanding	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	6-10
Rosenkål	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	5-10

* tilsett litt væske

Testretter

Testretter iht. EN 60350-1.

Disse tabellene ble laget for testinstituttene for å forenkle kontrollen og testingen av forskjellige apparater.

Type mat	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Brokkoli (dampfordeling)	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	7-9
Brokkoli (damptilførsel)	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	7-9
Erter* (maksimal mengde)	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	5-12

** Fordel 2,0 kg erter jevnt i beholderen.

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

siemens-home.com

Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens



9001001198
960707