

SIEMENS

De bør læse denne brugsvejledning igennem - så bliver det med

er det en god ide at læse denne brugsvejledning igennem. På den måde kan De udnytte alle dampbageovns tekniske fordele.

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

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

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

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

Og nu: Velbekomme.

Brugsanvisning

HB36D.72.
HB36D582.

da

9000 349 805

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	5
Årsager til skader	6
Deres nye apparat	8
Betjeningsfelt	8
Funktionsmåder	9
Ovnrum og tilbehør	10
Vandbeholder	12
Automatisk kalibrering	13
Inden den første ibrugtagning	14
Første indstillinger	14
Indstil vandets hårdhed	14
Rengøring	15
Betjene apparatet	16
Tænde apparatet	16
Slukke apparatet	17
Altid efter brug	18
Anbefalede indstillinger	18
Tidsfunktioner	20
Indstille minuttur	20
Indstille varighed	21
Forskyde sluttidspunkt for tilberedning	22
Indstille klokkeslæt	24
Programautomatik	25
Indstille program	25
Anvisninger til programmerne	27
Programtabeller	27

Indholdsfortegnelse

Memory	38
Gemme indstillinger i Memory	38
Starte Memory	38
Børnesikring er aktiv	39
Grundindstillinger	40
Automatisk slukning	42
Pleje og rengøring	42
Rengøringsmidler	43
Rengøringshjælp	44
Afkalkning	46
Afmontere/montere ovndør	48
Rengøre ribberammerne	49
Rengøre glasruder	50
En fejl, hvad gør man?	51
Udskifte pære i ovnlampen	54
Udskifte dørtætning	55
Kundeservice	56
E-nummer og FD-nummer	56
Tips om energibesparelse og miljøhensyn	57
Energibesparelse	57
Miljøvenlig bortskaffelse	57
Tabeller og tips	58
Damp	58
Varmluft	59
Varmluft+damp	59
Grøntsager	60

Indholdsfortegnelse

Tilbehør og bælgrugter	62
Kød, fjerkræ, fisk	63
Langtidsstegning af kød	67
Gratiner Suppegarniture	68
Desserter, kompot	68
Kager og bagværk	69
Genopvarmning af madretter	72
Optøning	73
Lad dejen hæve	75
Saftpresning	75
Henkogning	76
Dybfrostprodukter	77
Prøveretter	79

Sikkerhedsanvisninger

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt.

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

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsigt, hvis:

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

Lad aldrig børn lege med apparatet.



Fare for elektrisk stød!

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. 616581).

Varmt ovnrum

Fare for forbrænding!

Berør aldrig varme overflader på apparater, der anvendes til opvarmning og madlavning eller varme overflader i ovnrummet. Luk døren til ovnrummet forsigtigt op. Der kommer meget varm damp ud. Hold altid små børn på sikker afstand.

Brandfare!

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet.

Fare for kortslutning!

Sæt aldrig tilslutningskabler for elektriske apparater i klemme døren i apparatet. Kablernes isolering kan smelte.

Fare for forbrænding!

Tilbered aldrig retter med en stor andel af drikkevarer med højt alkoholindhold. Alkoholdampe kan antændes inde i ovnrummet. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

Varmt tilbehør

Fare for forbrænding!

Tag aldrig tilbehør ud af apparatet uden at bruge grydelapper.

Varmt vand

Fare for skoldning!

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

Fagligt ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød!

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

Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk netstikket ud af kontakten, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Årsager til skader

Hold ovnbunden fri

Stil ikke noget på bunden af ovnrummet. Dæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie. Der sker en ophobning af varme, som kan ødelægge apparatet. Ovnbund og fordampningsskål skal altid være fri. Stil altid fade og beholdere på risten eller i tilberedningsbeholderen med huller.

Alufolie

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. Silikonebageforme egner sig ikke til brug ved kombineret drift med varmluft og damp.

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

Dampning med beholder med huller

Når De bruger tilberedningsbeholderen med huller til dampning, skal bagepladen altid placeres nedenunder. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.

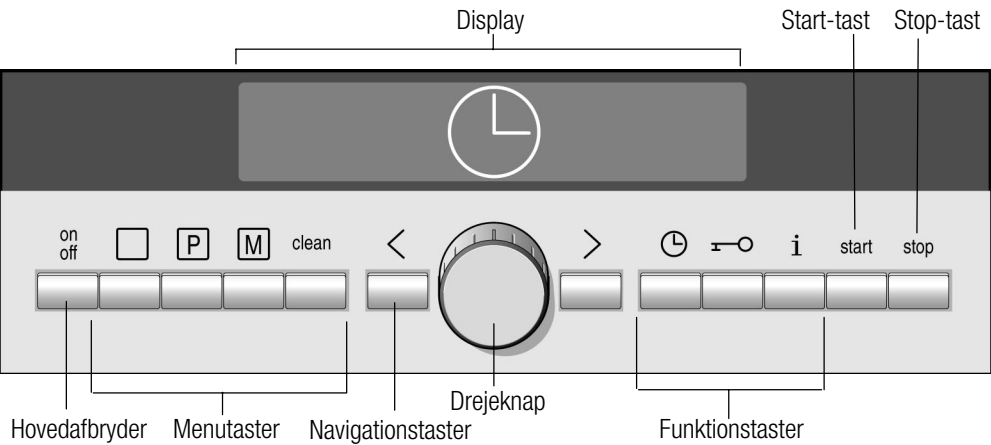
Fugtige fødevarer	Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. De kan medføre korrosion i ovnrummet.
Frugtsaft	Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen.
Meget snavset dørtætning	Hvis dørtætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke mere rigtigt. Fronterne på køkkenelementerne ved siden af kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren, og udskift den om nødvendigt.
Apparatets dør som frastillingsflade	Stil aldrig noget på apparatets åbne dør. Apparatet kan i givet fald blive beskadiget.
Transportere apparatet	Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan knække af.
Pleje og rengøring	Ovnrummet er fremstillet af rustfrit stål af meget høj kvalitet. Forkert pleje kan medføre, at der opstår korrosion i ovnrummet. Følg anvisningerne for rengøring og pleje i brugsanvisningen. Fjern snavs i ovnrummet, så snart apparatet er kølet af.

Deres nye apparat

I dette kapitel findes oplysninger om:

- betjeningsfeltet
- ovnfunktioner
- ovnrum og tilbehør

Betjeningsfelt



Betjeningselement		Anvendelse
Hovedafbryder	on off	Tænde og slukke for apparatet
Menutaster		Vælge ovnfunktioner
		Vælge programautomatik (se kapitel: Programautomatik)
		Gemme og hente Memory (se kapitel: Memory)
	clean	Vælge rengøring (se kapitel: Pleje og rengøring)
Navigationstaster		Skifte fra venstre eller til højre i displayet. Evt. ændringer bliver gemt
Drejeknap		Redigering af værdi for klokkeslæt, vægt etc. Når der trykkes på drejeknappen, går den i indgreb hhv. ud af indgreb

Betjeningselement		Anvendelse
Funktionstaster		Valg af tidsfunktion (se kapitel: Tidsfunktioner)
		Aktivere/deaktivere børnesikring (se kapitel: Børnesikring)
	i	Ved tændt apparat: Hente aktuelle informationer Ved slukket apparat: Valg af Grundindstillinger (se kapitel: Grundindstillinger)
Start-tast	start	Start af drift
Stop-tast	stop	Kort tryk: Afbryde drift (pause)
		Langt tryk: Afslutte drift

Funktionsmåder

Via tasterne ☐ kommer De til de enkelte ovnfunktioner.

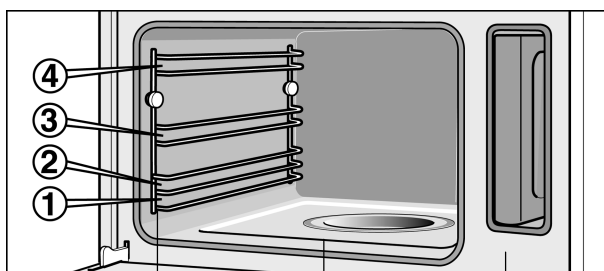
Funktionsmåde		Anvendelse
Varmluft	30 - 230 °C	til kager med fugtigt fyld, biskuit, grydestegte stege. En ventilator i bagvæggen fordeler varmen jævnt i ovnrummet.
Damp	35 - 100 °C	til grøntsager, fisk, tilbehør, til afsaftning af frugt og blanchering.
Varmluft+damp	120 - 230 °C	til kød, gratiner og bagværk. Varmluft og damp i kombination.
Genopvarmning	100 - 180 °C	til tallerkenretter og bagværk. Færdigtilberedte retter bliver skånsomt genopvarmet. På grund af dampen bliver madretterne ikke udtørret.
Hævning	35 - 50 °C	til gærdej og surdej. Dejen hæver meget hurtigere end ved stuetemperatur. Damp og varmluft kombineres, så dejens overflade ikke tørrer ud.
Optøning	35 - 60 °C	til grøntsager, kød, fisk og frugt. Damp og varmluft i kombination. På grund af fugten overføres varmen mere skånsomt til madretterne. Madretterne tørrer ikke ud og ændrer ikke form.
Langtidsstegning	60 - 120 °C	til roastbeef, lammekølle. Med denne tilberedning bliver sart kød særligt saftigt.
Forvarmning	30 - 70 °C	til service af porcelæn. I forvarmet service bliver madretter ikke afkølet så hurtigt. Drikke holder sig varme i længere tid.
Varmholdning	60 - 100 °C	Til varmholdning af mad i op til to timer.

Ovnrum og tilbehør

Der er fire riller i ovnrummet. Rillerne angives med tal nedefra og op.

OBS!

- Fordampningsskålen må ikke dækkes til. Stil ikke fade eller beholdere i bunden af ovnen.
- Skub ikke noget tilbehør ind mellem rillerne, da de så kan tippe.



Ribberamme til
tilbehør

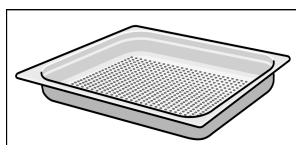
Fordampningsskål

Vandbeholder

Tilbehør

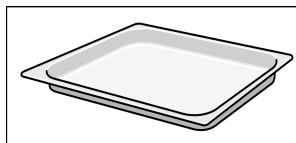
Anvend kun det leverede tilbehør eller tilbehør fra kundeservice. Det er specielt udformet, så det passer til dette apparat.

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:



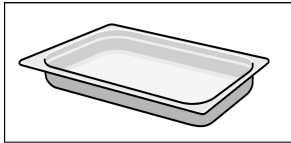
Tilberedningsbeholder, med huller, GN 2/3, 40 mm dyb

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

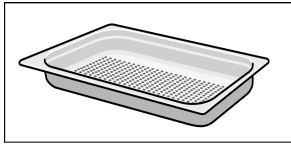


Tilberedningsbeholder, uden huller, GN 2/3, 28 mm dyb (Bageplade)

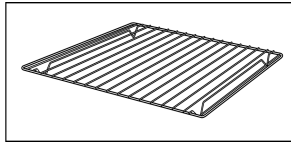
til bagning af kager på bageplade og til opsamling af overskydende væde ved dampning



**Tilberedningsbeholder,
uden huller,
GN $\frac{1}{3}$, 40 mm dyb**
til tilberedning af ris,
bælgfrugter og kornprodukter



**Tilberedningsbeholder,
med huller,
GN $\frac{1}{3}$, 40 mm dyb**
til dampning af grøntsager,
afsaftning af bær, optøning



Rist
til fade og tallerkener, kage-
og gratinforme samt stege

De kan få yderligere tilbehør hos forhandleren:

Tilbehør	Bestillingsnr
Tilberedningsbeholder, uden huller, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm dyb	HZ36D533
Tilberedningsbeholder, med huller, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm dyb	HZ36D533G
Tilberedningsbeholder, uden huller, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm dyb (bageplade)	HZ36D532
Tilberedningsbeholder, uden huller, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm dyb	HZ36D513
Tilberedningsbeholder, med huller, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm dyb	HZ36D513G
rist	HZ36DR
Stegesæt	HZ36DB
Rengøringssvamp	643 254
Afkalkningsmidler	311 138
Mikrofiberklud med vokskagestruktur	460 770

Tilberedningsbeholderne kan slå sig under brugen af ovnen. Årsagen til dette er store temperaturforskelle på tilbehøret. Derfor kan tilbehøret slå sig, hvis det kun er delvist tildækket, eller hvis der tilberedes dybfrostvarer, som f.eks. pizza.

Vandbeholder

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

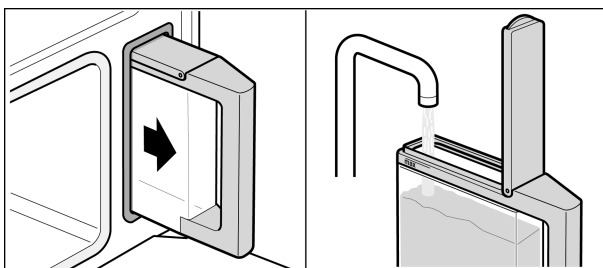
Vandbeholderen må kun fyldes med frisk vand fra vandhanen eller med købt vand uden kulsyre. Hvis vandet fra vandværket er meget hårdt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand.

Anvend mineralvand med lavt chloridindhold uden kulsyre ved meget chloridholdigt ledningsvand (> 40 mg/l). Der kan indhentes oplysninger om ledningsvandet hos det lokale vandværk.

Fugt pakningen i vandbeholderens dæksel med lidt vand før første ibrugtagning.

OBS!

Der må aldrig fyldes destilleret vand eller andre former for væske i vandbeholderen. De kan beskadige apparatet.



Altid inden brug

Fyld vandbeholderen før hver ibrugtagning.

1. Fyld vandbeholderen op med koldt vand til markeringen "max".
2. Luk dækslet, til det går i indgreb.
3. Skyd vandbeholderen ind på plads, til den går i indgreb.

Altid efter brug

Tøm vandbeholderen efter hver brug.

1. Træk vandbeholderen langsomt ud af apparatet i vandret tilstand, så der ikke kan falde dråber af restvand ud af ventilen.
2. Hæld vandet ud.
3. Tør vandbeholderrummet i apparatet og pakningen i låget godt af.

Meddelelsen "Fyld vandbeholder"

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

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

Meddelelsen "Fyld vandbeholder?"

Denne meddelelse vises, hvis De indstiller en funktion, og vandbeholderen kun er halvt fyldt op.

Hvis De mener, at der er tilstrækkeligt vand i vandbeholderen til tilberedningen, kan De starte apparatet.

Fyld i modsat fald vandbeholderen op til markeringen "max", og sæt den på plads i apparatet igen.

Automatisk kalibrering

Vandets kogetemperatur afhænger af lufttrykket. Ved kalibreringen bliver apparatet indstillet iht. trykforholdene på opstillingsstedet. Dette sker automatisk første gang, der dampes ved 100 °C. Derved udvikles der ikke mere damp end normalt.

Efter en flytning

Indstil apparatet til fabriksindstillingerne, så det igen automatisk indstilles iht. det nye opstillingssted. (Se kapitel: Grundindstillinger).

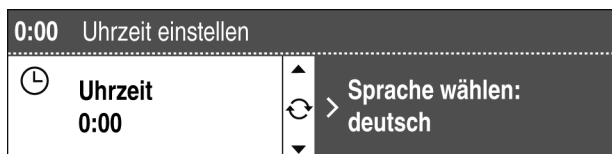
Inden den første ibrugtagning

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Sådan indstiller De klokkeslættet efter den elektriske tilslutning af apparatet
- Sådan ændrer De sprog i displayet
- Sådan ændrer De vandets hårdhedsområde
- Sådan rengør De apparatet, inden det tages i brug første gang

Første indstillinger

Når det nye apparat er tilsluttet, vises "Uhrzeit" (Klokkeslæt) og "Sprache wählen" (Vælg sprog) på displayet. Indstil klokkeslættet, og vælg eventuelt et andet sprog til displayet.



Indstille klokkeslæt og vælge sprog

1. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
2. Skift til "Sprache wählen" (Vælg sprog) med tasten >.
3. Vælg det ønskede sprog med drejeknappen.
4. Tryk på tasten ⌚.

Sprog og klokkeslæt er gemt. Det aktuelle klokkeslæt bliver vist.

Indstil vandets hårdhed

Afkalk apparatet regelmæssigt. Kun på den måde kan De undgå skader.

Apparatet viser automatisk, hvornår det skal afkalkes. Det er forindstillet til vandhårdhed II. Denne værdi skal ændres, hvis vandet hos Dem er blødere eller hårdere.

Kontrollere vandhårdhed

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

Blødgjort vand

Kun hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand, kan afkalkning undlades. Skift i så fald til indstillingen "blødgjort".

Skift vandhårdhedsområde

Vandets hårdhed kan ændres under Grundindstillinger, hvis apparatet er slukket.

1. Hold tasten **i** inde, indtil "Vælg sprog" vises på displayet.
2. Drej drejeknappen, indtil "Vandhårdhedsområde" vises.
3. Tryk på tasten **>**.
I displayet er "2-middel" markeret.
4. Foretag ændring af vandets hårdhedsområde med drejeknappen. Mulige værdier:
blødgjort
1-blød I
2-mellem II
3-hård III
4-meget hårdt IV
5. Tryk på tasten **i** for at afslutte grundindstillingerne.
Ændringen er gemt.

Rengøring

Opvarme apparatet

Varm det tomme apparat op en gang, før det tages i brug første gang, og rengør tilbehøret.

1. Fyld vandbeholderen, og skub den ind.
2. Tryk på tasten  for at tænde for apparatet.
Efter ca. 4 sekunder vises ovnfunktionen "Varmluft".
3. Drej drejeknappen, indtil "Dampning" vises.
4. Tryk på Start-tasten.
Apparatet varmer automatisk op til 100 °C og slukker efter 20 minutter. Der lyder et signal.
5. Tryk på stop-tasten for at afslutte driften.

Lad ovndøren stå åben med en lille spalte, til apparatet er kølet af.

Rengøre tilbehør inden brug

Før tilbehøret tages i brug første gang, skal det rengøres grundigt med varmt opvaskevand og en blød klud.

Betjene apparatet

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan De tænder og slukker for apparatet
- hvad De skal være opmærksom på ved hver drift

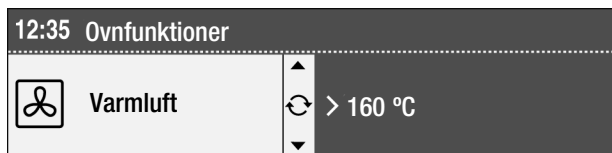
Tænde apparatet

1. Tryk på tasten  for at tænde apparatet.

I displayet vises producentens logo i 4 sekunder. Derefter skifter visningen automatisk til menuen "Ovnfunktioner".

Vælge ovnfunktion

De kan også åbne menuen "Ovnfunktioner" direkte via tasten .



2. Indstil den ønskede ovnfunktion med drejeknappen.
3. Tryk på tasten >.
Den foreslåede temperatur er markeret.
4. Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.
5. Tryk på tasten .
6. Skift til Varighed med tasten >.
7. Indstil den ønskede varighed (tilberedningstid) med drejeknappen.
8. Tryk på tasten .
9. Tryk på start-tasten for at starte apparatet.
Apparatet varmer. Ved ovnfunktionen Damp begynder tilberedningstiden først at tælle ned efter opvarmningstiden.

Vælge temperatur

Vælge varighed

Aktuel temperatur

Tryk på tasten **i**. Den aktuelle temperatur vises i 10 sekunder.

Bjælkerne i opvarmningskontrollen ved siden af klokkeslættet viser temperaturstigningen i ovnrummet.

Ændre temperatur

De kan når som helst ændre temperaturen med drejeknappen. Ændringen gemmes automatisk.

Slukke apparatet



Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Vær forsigtig, når apparatets dør åbnes efter afsluttet tilberedningstid.

Varighed er slut

Hvis der er indstillet en tilberedningstid, slukker apparatet automatisk. Der lyder et signal. Tryk på tasten **⏏** for at afbryde signalet.

Tryk på tasten **⏏** for at slukke for apparatet. Luk apparatets dør forsigtigt op.

Pause

Tryk kort på stop-tasten. Køleventilatoren fortsætter evt. med at løbe. Tryk på start-tasten for at starte.

Hvis De åbner døren, mens apparatet er i gang, afbrydes driften. Luk døren, og tryk på start-tasten for at starte.

Når grundindstillingen "Fortsætte drift efter lukning af dør" er indstillet til "automatisk", er det ikke nødvendigt at starte driften igen (se kapitel: Grundindstillinger).

Afbryde

Tryk lidt længere på stop-tasten for at afslutte driften. Tryk på tasten **⏏** for at slukke for apparatet. Luk apparatets dør forsigtigt op.

Ventilatoren fortsætter evt. med at køre, når De åbner apparatets dør.

Altid efter brug

Tømme vandbeholder

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

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

Tørre ovnrum

Lad ovndøren stå åben med en lille spalte, til apparatet er kølet af.



Fare for skoldning!

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

Tør ovnrummet og fordampningsskålen af med den medfølgende svamp, og tør grundigt efter med en blød klud.

Fjern snavs i ovnrummet, så snart apparatet er kølet af. Det er meget vanskeligere at fjerne fastbrændte rester senere.

Tør køkkenelementer og håndgreb af, hvis der har dannet sig kondensvand på dem.

Anbefalede indstillinger

Når De vælger en ret i de anbefalede indstillinger, er de optimale indstillingsværdier allerede angivet. De kan vælge mellem mange forskellige kategorier. Der findes et stort antal retter med anbefalede indstillinger for kager, brød, fjerkræ, kød, fisk og vildt samt tærter og færdigprodukter. De kan ændre temperaturen og tilberedningstiden. Ovnfunktionen er fast indstillet.

De når frem til de enkelte retter via flere niveauer med valgmuligheder. Prøv selv. Der er rigtig mange retter at vælge i mellem.

Vælge en ret

1. Tryk på tasten .
Ovnfunktionen Varmluft og 160 °C vises på displayet.
2. Drej drejeknappen mod venstre til  Anbefalede indstillinger.

3. Skift til den første kategori af retter med tasten >, og vælg den ønskede kategori med drejeknappen.

Skift til det næste niveau med tasten >. Foretag hele tiden de videre valg med drejeknappen.
Til slut vises indstillingen for den valgte ret.

4. Tryk på Start-tasten.

Ovnen starter. Den foreslåede tilberedningstiden I→I tælles ned i displayet.

Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Apparatet varmer ikke længere. I displayet vises I→I 0:00. Tryk på tasten ⊖ for at afbryde signalet.

Ændre temperatur

De kan altid ændre temperaturen med drejeknappen.

Ændre tilberedningstiden

Tryk på tasten ⊖, og skift over til tilberedningstid med tasten >. Foretag ændring af tilberedningstiden med drejeknappen. Luk tidsfunktionerne med tasten ⊖.

Vise informationer

Tryk kortvarigt på tasten i. Tryk på tasten i igen for at vise yderligere informationer.

Tidsfunktioner

Tidsfunktionerne åbnes med tasten $\ominus$. Følgende funktioner er mulige:

Hvis apparatet er slukket:

- Indstille minurur
- Indstille klokkeslæt

Hvis apparatet er tændt:

- Indstille minurur
- Indstille tilberedningstid
- Forskyde sluttidspunkt for tilberedning

Indstille tidsfunktioner - kort forklaret

1. Tryk på tasten $\ominus$.
2. Skift til den ønskede funktion med tasten < eller >.
3. Indstil tid eller varighed (tilberedningstid) med drejeknappen.
4. Luk tidsfunktionerne med tasten $\ominus$.

Hvordan hver enkelt funktion indstilles, er beskrevet udførligt under Tilslutning.

Indstille minurur

Minuturet fungerer uafhængigt af apparatet. De kan bruge det på samme måde som en køkken-minurur, og det kan når som helst indstilles.

1. Tryk på tasten $\ominus$.
2. Indstil tiden på minuturet med drejeknappen.
3. Luk tidsfunktionerne med tasten $\ominus$.

Displayet skifter til den oprindelige tilstand. Symbolet $\triangle$ for minuturet vises samt tiden, der tælles ned.

Ændre indstillet tid på minurur

Tryk på tasten $\ominus$. Indstil indenfor de næste sekunder en anden tid for minuturet med drejeknappen. Luk tidsfunktionerne med tasten $\ominus$.

Tid på minuttur er udløbet

Der lyder et signal. I displayet vises ⏰ 0:00.
Tryk på tasten ⏸ for at afbryde signalet.

Slette tid på minuttur

Tryk på tasten ⏸. Stil tiden på minutret tilbage til 0:00 med drejeknappen. Luk tidsfunktionerne med tasten ⏸.

Indstille varighed

Når De indstiller en varighed (tilberedningstid) for retten, bliver ovnen automatisk slukket efter dette tidsforløb. Apparatet varmer ikke længere.

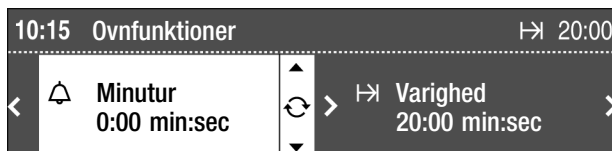
Ved ovnfunktioner med damp skal De altid indstille en varighed.

Det viste eksempel: Dampning i 45 minutter ved 100 °C.

Forudsætning:

Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

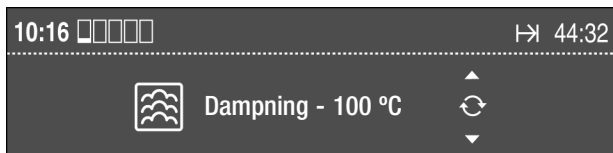
1. Tryk på tasten ⏸.



2. Skift over til Varighed (tilberedningstid) med tasten > eller <, og indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



3. Luk tidsfunktionerne med tasten ⏸.
4. Tryk på start-tasten, hvis driften endnu ikke er startet.
Tilberedningstiden I→ tælles ned i displayet.
Ved ovnfunktionen Damp begynder tilberedningstiden først at tælle ned efter opvarmningstiden.



Ændre varighed

Tryk på tasten . Skift over til Varighed (tilberedningstid) med tasten > eller <, og indstil en anden tilberedningstid med drejeknappen. Luk tidsfunktionerne med tasten .

Tilberedningstid er slut

Der lyder et signal. Apparatet varmer ikke længere. I displayet vises varigheden 0:00. Tryk på tasten for at afbryde signalet.

Slette varighed

Tryk på tasten . Skift over til Varighed (tilberedningstid) med tasten > eller <, og indstil tilberedningstiden til 0:00 med drejeknappen. Displayet skifter over til at vise den indstillede ovnfunktion og temperatur. Ved varmluft: Tryk på start-tasten, så driften fortsætter uden en angivet tilberedningstid.

Forskyde sluttidspunkt for tilberedning

De kan udskyde tidspunktet for, hvornår en ret skal være færdig. Apparatet starter automatisk, og tilberedningen er færdig på det ønskede tidspunkt. De kan f.eks. sætte retten ind i ovnrummet om morgenen og indstille, så den er færdig ved middagstid.

Vær opmærksom på, at fødevarer ikke må stå for længe i ovnen, så de bliver fordærvet.

Ved visse programmer er det ikke muligt at forskyde slut-tiden.

Ved drift med damp skal opvarmningstiden lægges til varigheden. Den indstillede slut-tid kan således ændres med opvarmningstiden.

Det viste eksempel: Klokken er 9:30, det tager 45 minutter at tilberede retten, men den skal først være færdig kl. 12:45.

Forudsætning:

Den indstillede ovnfunktion er ikke startet. Der er indstillet en varighed (tilberedningstid).

Tidsfunktionerne ⏸ er åbnet.



1. Skift til Slut-tid med tasten >.



2. Forskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen.
3. Luk tidsfunktionerne med tasten ⏸.
4. Bekræft med start-tasten.

Indstillingen er gemt. Apparatet skifter til venteposition. I displayet vises slut-tiden →I. Ovnens drift starter på det rigtige tidspunkt. Varigheden (tilberedningstiden) tælles ned i displayet.

Ændre slut-tid

Dette er muligt, så længe apparatet er i venteposition. Tryk på tasten ⏸. Skift over til slut-tid med tasten > eller <, og indstil en anden slut-tid med drejeknappen. Luk tidsfunktionerne med tasten ⏸.

Varighed er slut

Der lyder et signal. Apparatet varmer ikke længere. Varigheden står på I→I 0:00. Tryk på tasten ⏸ for at afbryde signalet.

Slette slut-tid

Dette er muligt, så længe apparatet er i venteposition. Tryk på tasten ⏸. Skift til slut-tid med tasten > eller <. Drej drejeknappen mod venstre, til displayet bliver slukket. Den indstillede varighed starter med det samme.

Indstille klokkeslæt

Apparatet skal være slukket, før De kan indstille eller ændre klokkeslættet.

Efter en strømafbrydelse

Efter en strømafbrydelse vises "Klokkeslæt" på displayet.

1. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.

Det valgte sprog bliver ikke ændret i tilfælde af et strømsvigt.

2. Tryk på tasten $\ominus$.
Det indstillede klokkeslæt er gemt.

Ændre klokkeslæt

Eksempel: Ændre klokkeslæt fra sommer- til vintertid.

1. Tryk på tasten $\ominus$.
2. Skift til klokkeslæt $\ominus$ med tasten $>$, og korrigér klokkeslættet med drejeknappen.
3. Luk tidsfunktionerne med tasten $\ominus$.

Ændre visning af klokkeslæt

Når apparatet er slukket, vises uret med det aktuelle klokkeslæt i displayet. De kan ændre visningen af klokkeslæt eller deaktivere visningen (se kapitel: Grundindstillinger).

Programautomatik

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan De indstiller et program fra programautomatikken
- henvisninger og tip til programmer
- hvilke programmer, De kan indstille (programtabeller)

Med programautomatikken er det ganske let at tilberede madretter. Der er 16 programgrupper med i alt 70 programmer.

Indstille program

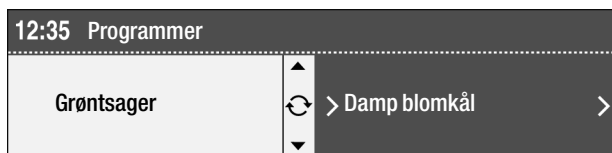
Eksempel: De vil dampe 500 g frisk kyllingebryst.

Følg anvisningerne til programmerne. Vælg et passende program fra tabellen.

Eksempel:

- Programgruppen "Fjerkræ"
- Programmet "Kyllingebryst, fersk, dampet"

Vælg programgruppe



1. Tryk på tasten **[P]**.

I displayet vises den første programgruppe "Grøntsager".

2. Drej drejeknappen, indtil den ønskede programgruppe vises.

Program vælges



- Tryk på tasten > for at markere det første program i programgruppen.
- Drej drejeknappen, indtil det ønskede program vises.

Angiv vægten



Indstille tilberedningsresultatet individuelt

- Tryk på tasten > for at markere den foreslåede vægt.
- Drej drejeknappen for at indstille vægten på emnet.
- Tryk på tasten >.

I displayet vises den individuelle tilpasning – +.
- Drej drejeknappen for at tilpasse tilberedningen:

mod venstre: Indstil tilberedningen svagere

mod højre: Indstil tilberedningen kraftigere

De kan tilpasse tilberedningen varigt for alle programmer samtidig (Se kapitel: Grundindstillinger).

- Tryk på starttasten for at starte programmet.

Varigheden af programmet forløber synligt i displayet. Der vises ingen opvarmningskontrol.

Ændre slut-tiden

De kan forskyde sluttiden for enkelte programmer. Programmet startes senere, og det slutter på et ønsket tidspunkt (se kapitlet: Tidsfunktioner).

Efter programmets afslutning

Der lyder et signal. Apparatet slukkes. Tryk på stop-tasten.



Fare for skoldning!
Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Åbn døren forsigtigt efter endt tilberedning.

Afbryde programmet

Tryk længe på stop-tasten.

Anvisninger til programmerne

Fade og gryder

Alle programmer er beregnet til tilberedning i et lag.

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

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

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

Mængde/vægt

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

Programautomatikken skal kende vægten for den pågældende ret. Angiv ved de enkelte stykker altid den største stykvægt. Den samlede vægt skal ligge inden for det angivne vægtområde.

Tilberedningstid

Efter programstart vises tilberedningstiden. Den kan ændre sig i løbet af de første 10 minutter, da opvarmningstiden bl.a. afhænger af emnets temperatur.

Programtabeller

I dette kapitel finder De alle programgrupper og de tilhørende programmer. Læs anvisningerne, inden De tilbereder retter med et program.

Grøntsager

Smag først grøntsagerne til efter tilberedningen.

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Dampe blomkål / i buketter*	ens størrelse buketter	tilberedningsbeholder med huller	3
		+ bageplade	1
Dampe broccolibuketter*	ens størrelse buketter	tilberedningsbeholder med huller	3
		+ bageplade	1

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Dampe grønne bønner*	-	tilberedningsbeholder med huller	3
		+ bageplade	1
Dampe gulerødder skiver*	ca. 3 mm tykke skiver	tilberedningsbeholder med huller	3
		+ bageplade	1
Dampe kålrabi i skiver*	ca. 3 mm tykke skiver	tilberedningsbeholder med huller	3
		+ bageplade	1
Dampe rosenkål*	-	tilberedningsbeholder med huller	3
		+ bageplade	1
Dampe asparges / hvide asparges*	-	tilberedningsbeholder med huller	3
		+ bageplade	1
Dampe asparges / grønne asparges*	-	tilberedningsbeholder med huller	3
		+ bageplade	1
Dampe grønts. blandede, frosne	-	tilberedningsbeholder med huller	3
		+ bageplade	1

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Kartofler

Tilsæt først salt til kartoflerne efter tilberedningen.

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Hvide kartofler*	mellemstore, i kvarte, vægt pr. stk. 30 - 40 g	tilberedningsbeholder med huller	3
		+ bageplade	1
Pillekartofler*	mellemstore, Ø 4 - 5 cm	tilberedningsbeholder med huller	3
		+ bageplade	1

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Kornprodukter

Vej kornprodukterne af, og tilsæt vand i det rigtige forhold:

Ris 1 : 1,5

Couscous 1 : 1

Hirse 1 : 3

Linser 1 : 2

Angiv vægten uden væske.

Rør rundt i kornprodukter efter tilberedning. Så bliver den overskydende væske hurtigt opsuget.

Tilberedning af risotto

Tilsæt vand til risottoen i forholdet 1 : 2. Angiv vægten for den samlede mængde inklusive vand.

Meddelelsen "Rør rundt" vises efter ca. 15 minutter.

Rør rundt i risottoen, og tryk på tasten Start.

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Ris / langkornet ris	maks. 0,75 kg	tilberedningsbeholder uden huller	2
Ris / Basmati-ris	maks. 0,75 kg	tilberedningsbeholder uden huller	2
Ris / naturris	maks. 0,75 kg	tilberedningsbeholder uden huller	2
Couscous	maks. 0,75 kg	tilberedningsbeholder uden huller	2
Hirse	maks. 0,55 kg	tilberedningsbeholder uden huller	2
Risotto	maks. 2 kg	tilberedningsbeholder uden huller	2
Linser	maks. 0,55 kg	tilberedningsbeholder uden huller	2

Tærte

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Tærte, krydret, tilberedte ingred.*	maks. 4 cm høj	rist + tærteform	2
Tærte, sød*	maks. 4 cm høj	rist + tærteform	2

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Fjerkræ

Læg ikke kyllingebryst eller kyllingestykker oven på hinanden i fadet.
Kyllingestykker kan marineres forinden.

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Kylling, fersk	samlet vægt 0,7 - 1,5 kg	rist + bageplade	2
Kyllingestykker ferske	vægt pr. del 0,04 - 0,35 kg	rist + bageplade	2
And, fersk	samlet vægt 1 - 2 kg	rist + bageplade	2
Kyllingebryst fersk, dampet	Samlet vægt 0,2 - 1,5 kg	tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1

Oksekød

Roastbeef bliver bedst, hvis den tilberedes af en stor roastbeef.

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Grydesteg fersk*	1 - 1,5 kg	bageplade	2
Roastbeef, fersk langtidsstegning / Roastbeef medium**	samlet vægt 1 - 2 kg	bageplade	2
Roastbeef, fersk langtidsstegning / Roastbeef engelsk**	samlet vægt 1 - 2 kg	bageplade	2

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

** Brun kødet kraftigt forinden

Kalvekød

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Steg, fersk / mager steg*	1 - 2 kg	rist + bageplade	2
Steg, fersk / steg, fedtmarmoreret*	1 - 2 kg	rist + bageplade	2
Bryst, fyldt*	1 - 2 kg	rist + bageplade	2
* Ved dette program kan sluttiden udskydes.			

Svinekød

Rids forinden sværen fra midten og udad.

Steg med svær bliver bedst, hvis der anvendes et stykke bov.

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Nakkekam uden ben, fersk*	1 - 2 kg	rist + bageplade	2
Steg med svær, fersk*	0,8 - 2 kg	rist + bageplade	2
Pølser, kogte*	-	tilberedningsbeholder med huller + uden huller	3 1
* Ved dette program kan sluttiden udskydes.			

Lammekød

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Lammekølle, fersk / Uden ben gennemstegt	1 - 2 kg	rist + bageplade	2
Lammekølle, fersk / Uden ben, med. langtidsstegn.*	1 - 2 kg	bageplade	2
* Brun kødet kraftigt forinden			

Forloren hare

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
af fersk hakket kød	samlet vægt 0,5 - 2 kg	bageplade	2

Fisk

Smør tilberedningsbeholderen med fedtstof ved tilberedning af fisk.

Læg ikke hele fisk, fiskefileter eller fiskepinde oven på hinanden. Angiv vægten for den tungeste fisk, og brug så vidt muligt ens store stykker.

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Dampe fersk fisk hel	0,3 - 2 kg	tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1
Dampe fiskefilet / Fiskefilet, fersk	maks. 2,5 cm tykke	tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1
Dampe fiskefilet / Fisk, dybfrossen	maks. 2,5 cm tykke	tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1
Blåmuslinger	-	tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1
Blæksprutteringe, panerede, frosne	0,5 - 1,25 kg	bageplade + bagepapir	2
Fiskepinde	0,5 - 1 kg	bageplade + bagepapir	2

Bagværk dessert

Bagning af gærpletbrød

Lad gærdejen hæve en halv time ved 40 °C i dampbageovnen.

Tilberedning af frugtkompot

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

Tilberedning af mælkeris

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

Fremstilling af yoghurt

Opvarm mælken til 90 °C på kogesektionen. Lad den derefter afkøle til 40 °C. Hvis der anvendes højpasteuriseret langtidsholdbar mælk, er det ikke nødvendigt at opvarme mælken.

Rør to teskefulde yoghurt naturel eller en tilsvarende mængde yoghurtfermentering i pr. 100 ml mælk. Hæld blandingen i rene glas, og luk dem.

Stil glassene i køleskabet efter tilberedningen.

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Gærpletbrød	0,6 - 1,8 kg	bageplade + bagepapir	2
Rørkage	0,8 - 2 kg	smurt springform med midterhul Ø 26 cm + rist	2
Frugtkompot*	-	bageplade	2
Mælkeris	-	bageplade	2
Yoghurt i glas	-	glas + tilberedningsbeholder med huller	2

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Brød, rundstykk

Bagning af brød

Programmerne er beregnet til bagning uden bageform. Dejen må ikke være for blød. Skær inden bagningen flere ca. 1 cm dybe ridser i brøddejen.

Hævning og bagning af brøddejen

Meddelelsen "Rids brødet" vises efter ca. 20 minutter. Skær ridser i dejen, og tryk på tasten Start.

Bagning af friske rundstykker

Rundstykkerne skal være lige store. Angiv vægten for et enkelt rundstykke.

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Blandingsbrød / bagning*	0,6 - 2 kg	bageplade + bagepapir	2
Blandingsbrød / hævnning, bagning	følg anvisning	bageplade + bagepapir	2
Rugbrød / bagning*	0,6 - 2 kg	bageplade + bagepapir	2
Rugbrød / hævnning, bagning	følg anvisning	bageplade + bagepapir	2
Franskbrød / bagning*	0,4 - 2 kg	bageplade + bagepapir	2
Franskbrød / hævnning, bagning	følg anvisning	bageplade + bagepapir	2
Rundstykker / bage, rundstykker*	vægt pr. stk. 0,05 - 0,1 kg	bageplade + bagepapir	2
Rundstykker / bage rundstykker, frosne	samlet vægt 0,2 - 1 kg	bageplade + bagepapir	2

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Genopvarmning

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
1 portion*	-	rist	2
2 portioner*	-	rist	2
Tilbehør, tilberedt*	-	bageplade	2
Grøntsager, tilberedte*	-	bageplade	2

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Pizza, bagt / Pizza, tynd bund*	-	rist + bageplade	3
Pizza, bagt / Pizza, tyk bund*	-	rist + bageplade	3
* Ved dette program kan sluttiden udskydes.			

Optøning

Frys madvarer ned så fladt som muligt i passende portioner ved -18°C . Frys ikke for store portioner ned. Optøede levnedsmidler er ikke mere så holdbare og bliver hurtigere fordærvet end friske varer.

Lad maden tø op i frysepose, på en tallerken eller i en tilberedningsbeholder med huller. Sæt altid en bageplade under. På den måde kommer levnedsmidlerne ikke til at ligge i optøningsvandet, og ovnrummet forbliver rent.

Alle optøningsprogrammer er baseret på rå levnedsmidler.

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

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



Sundhedsfare!

Den optøede væske fra animalske levnedsmidler skal altid fjernes ved optøning. Denne væske må aldrig komme i kontakt med andre levnedsmidler. Der kan overføres bakterier.

Lad dampbageovnen varme i ca. 15 minutter ved 180°C med ovnfunktionen varmluft, når ovnen har været anvendt til optøning.

Optøning af fiskefileter

Læg aldrig fiskefileter oven på hinanden.

Optøning af helt fjerkræ

Fjern emballagen inden optøning.

Lad fjerkræet stå en tid efter optøningen. Ved større fjerkrætyper (som f.eks. lille kalkun) kan De tage indmaden ud efter ca. 30 minutter.

Optøning, kød

Med dette program kan De tø enkelte kødstykker op.

Frugt, der ikke skal tøs helt op

Hvis De kun vil tø frugt lidt op, skal De tilpasse tilberedningen individuelt.

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Fisk / fisk, hel	maks. 3 cm tykke	tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1
Fisk / fiskefilet	maks. 2,5 cm tykke	tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1
Fjerkræ, helt	maks. 1,5 kg	tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1
Kød	maks. vægt 1,5 kg	tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1
Bærfrugter	-	tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1

Specielt

Desinficere sutteflasker

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

Stil flaskerne i en tilberedningsbeholder med huller, så de ikke rører ved hinanden.

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

Henkogning

Programmet egner sig til frugt med sten og kerner samt til grøntsager (undtagen bønner).

Græskar skal blanches inden henkogning.

Programmet er beregnet til 1-liters-glas. Ved større eller mindre glas kan tilberedningen tilpasses individuelt.

Luk apparatets dør op, når programmet er afsluttet for at forhindre eftertilberedning. Lad glassene køle af i ovnrummet i yderligere nogle minutter.

Programmet er beregnet til fast frugt. Hvis den anvendte frugt ikke mere er helt fast, kan tilberedningen tilpasses individuelt.

Tilberedning af æg

Prik hul i æggenes skaller før tilberedningen. Læg ikke æg oven på hinanden. Størrelse M svarer til en stykvægt på ca. 50 g.

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
Desinficere sutteflasker*	-	tilberedningsbeholder med huller	2
Henkogning	i 1-liter-glas	tilberedningsbeholder med huller	3
		+ bageplade	1
Æg / Hårdkogte æg*	æg størrelse M maks. 1,8 kg	tilberedningsbeholder med huller	3
		+ bageplade	1
Æg / Blødkogte æg*	æg størrelse M maks. 1 kg	tilberedningsbeholder med huller	3
		+ bageplade	1

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Memory

Memory giver mulighed for at gemme egne programmer og hente dem igen med et tryk på en tast.

Det er praktisk at anvende Memory til retter, som De tilbereder ofte.

Gemme indstillinger i Memory

1. Indstil den ønskede ovnfunktion. Start ikke apparatet.
2. Tryk på tasten **M**, indtil "Memory gemt" vises i displayet.

Indstillingen er nu gemt og kan startes når som helst.

Gemme en anden indstilling

Indstil igen, og gem med tasten **M**. Den tidligere indstilling overskrives.

Starte Memory

Den gemte indstilling kan når som helst startes igen.

1. Tryk kortvarigt på tasten **M**.
2. Tryk på Start-tasten.

Memory-indstillingen starter.

Ændre indstilling

De kan altid ændre indstillingen. Når Memory startes næste gang, vises de oprindeligt gemte indstillinger igen.

Børnesikring er aktiv

Apparatet er forsynet med en børnesikring, så børn ikke utilsigtet kan tænde ovnen eller ændre på en indstilling under brugen.

Aktivere børnesikringen

Tryk på tasten  i ca. 4 sekunder, indtil symbolet  kommer frem.

Betjeningsfeltet er låst.

Deaktivere børnesikring

Tryk på tasten , indtil symbolet  slukkes. Nu kan De kan indstille igen.

Tips

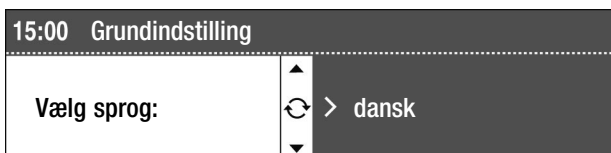
Selv om børnesikring er aktiveret, kan De stadig slukke apparatet, slukke for signalet med tasten , standse driften med Stop-tasten og indstille minuturet.

Grundindstillinger

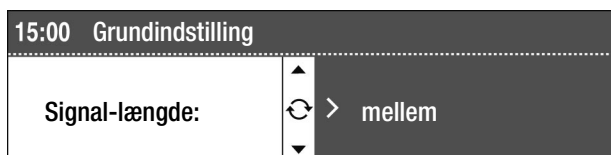
Apparatet bliver leveret fra fabrikken med en række forindstillede grundindstillinger. De kan dog når som helst ændre disse grundindstillinger.

Hvis De vil ændre alle ændringer, kan De gendanne fabriksindstillingerne.

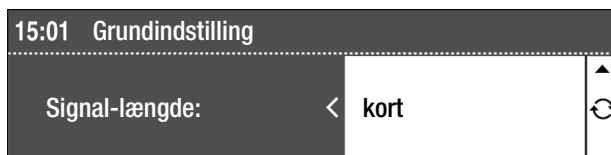
Apparatet skal være slukket.



1. Hold tasten **i** inde i ca. 4 sekunder, indtil "Vælg sprog" vises på displayet.



2. Drej drejeknappen, indtil den ønskede indstilling vises.



3. Tryk på tasten **>** for at markere værdien.
4. Drej drejeknappen, indtil den ønskede værdi vises.
5. Tryk på tasten **i** i ca. 4 sekunder for at forlade grundindstillingerne.
Ændringen er gemt.

Følgende grundindstillinger kan ændres:

Grundindstilling	Funktion	Mulige indstillinger
Vælg sprog	Skift sprog i displayet	30 forskellige sprog
Signal-længde	Indstil signaltonens længde på sluttidspunktet	kort middel lang
Tastelyd	Tænd eller sluk for signaltonen ved at trykke på en tast	fra til
Display-lysstyrke	Skift display-lysstyrke	dag middel nat
Kontrast	Skift display-kontrast	7 trin –  +
Urdisplay	Vis klokkeslæt ved frakoblet apparat	fra analog 1 analog 2 analog 3 digitalt
Fortsæt drift efter lukning af dør	Fornyet start efter åbning af apparatdøren falder bort	fra automatisk
Tilpas individuelt	Indstil tilberedningsresultatet generelt stærkere eller svagere ved programmering	7 trin –  +
Vise firmalogo	Aktiver eller deaktiver visning af markedslogoer, når apparatet tændes	til fra
Vandhårdhedsområde	Indstil vandhårdhedsområdet til afkalkningsindikatoren	blødgjort 1 - blødt 2 - mellem 3 - hårdt 4 - meget hårdt
Opvarmningssignal dampning	Viser afslutningen af opvarmningsfasen ved ovnfunktion med damp til	fra til
Gendanne fabriksindstillinger	Nulstil apparatet til fabriksindstillinger: - Alle ændringer i grundindstillinger slettes - Memory slettes - Automatisk kalibrering foretages igen	nulstil ikke nulstil

Automatisk slukning

Hvis indstillingerne af apparatet ikke er blevet ændret i flere timer, bliver den automatiske slukning aktiveret. Teksten "Automatisk slukning" vises i displayet.

Tryk på en vilkårlig tast for at deaktivere den automatiske slukning. Nu kan De indstille igen.

Pleje og rengøring

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Pleje og rengøring af apparatet
- Rengørings- og hjælpemidler
- Funktionen Rengøring
- Funktionen Afkalkning



Fare for kortslutning!

Anvend aldrig højtryks- eller dampstrålerenser til rengøring af apparatet.

OBS!

Beskadigelse af overfladen! Anvend

- aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler
- aldrig midler til ovnrens,
- aldrig ætsende, klorholdige eller aggressive rengøringsmidler,
- ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.

Hvis et sådant middel ved et uheld kommer på apparatets forside, skal det straks tørres af med vand.

Fjern snavs i ovnrummet, så snart apparatet er kølet af. Fastbrændte rester er meget vanskeligere at fjerne bagefter.

Brug rengøringshjælpen ved kraftigere snavs (se kapitlet: Rengøringshjælp).

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

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 (artikelnr. 460 770, fås også online i eShop). Den fjerner i én arbejdsgang flydende og fedtholdig snavs.

Rengøringsmidler

Apparatets yderside

Opvaskevand - tør efter med en blød klud.

med alufrent

Mildt middel til vinduespudsning - tør overfladerne af med lette, vandrette bevægelser med en blød vinduesklud eller en fnugfri mikrofiberklud.

med front af 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, indvendig

Varmt opvaskevand eller eddikevand.

Brug den vedlagte rengøringssvamp eller en blød opvaskebørste. Brug aldrig stål- eller skuresvampe! Ovnrummet kan ruste.

Anvend ved kraftigere tilsmudsning kun den ovn- og grillrensningsgel, som er anbefalet af kundeservice (artikelnr. 463582, fås også online i eShop). Følg producentens anvisninger. Andre ovnrensemidler kan beskadige apparatet.

Ovnlampen og tætningerne ved ovndøren, lampen og fordampningsskålen må ikke komme i berøring med renssegelen. Lad renssegelen virke i maksimalt 12 timer, og undlad at tænde for apparatet i dette tidsrum. Skyl derefter ovnrummet grundigt med vand (f. eks. med en sprayflaske) for at fjerne alle rester af renssegel.

Fordampningsskål	Varmt opvaskevand eller eddikevand.
Udvendig tætning ved ovnrum	Varmt opvaskevand.
Vandbeholder	Opvaskevand. Beholderen må ikke rengøres i opvaskemaskinen!
Vandbeholderens rum	Skal altid aftørres efter brug.
Tætning i låg	Skal altid aftørres grundigt efter brug.
Ribberammer	Rengøres med varmt opvaskevand eller i opvaskemaskine.
Glasrude i ovndør	Rengøringsmiddel til glas.
Tilbehør	Læg tilbehøret i blød i varmt opvaskevand. Rengør med en børste, en opvaskesvamp eller i opvaskemaskinen. Ved misfarvninger pga. stivelsesholdige levnedsmidler (f. eks. ris) bruges eddikevand.

Rengøringshjælp

Rengøringshjælpen opløser snavs i ovnrummet ved hjælp af damp. Det er derefter let at fjerne.

Rengøringshjælpen varer ca. 30 minutter.

Bemærk:

Apparatet bliver blokeret for drift, hvis rengøringshjælpen bliver afbrudt. Først efter den 1. og den 2. skylning kan apparatet benyttes igen for at sikre, at der ikke er opvaskemiddel tilbage i apparatet.

Forberedelse

Lad ovnrummet køle af, og tag tilbehøret ud. Rengør fordampningsskålen med den leverede rengøringssvamp.

Fyld vandbeholderen op med vand til "max". Hæld en dråbe opvaskemiddel i fordampningsskålen i bunden af ovnrummet.

Starte rengøringshjælp

1. Tryk på tasten clean.
I displayet vises "Rengøring".
2. Tryk på Start-tasten.
Rengøringshjælpen bliver udført. Lampen i ovnrummet forbliver slukket.

1. skylning

Efter ca. 30 minutter lyder et signal. I displayet vises "Tøm skålen, og tør apparatet af".

1. Tag ribberammerne ud af ovnrummet, og rengør dem (se kapitel: Tage ribberammerne af).
2. Tør det opløste snavs i ovnrummet og i fordampningsskålen af med en blød opvaskebørste og rengøringssvampen.
3. Fyld evt. vandbeholderen med vand, og skyd den ind på plads igen.
4. Tryk på Start-tasten.
Apparatet skyller. I displayet vises "1. skylning".

2. skylning

Efter kort tid vises "Tøm fordampningsskål".

1. Vask rengøringssvampen grundigt ud.
2. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringssvampen.
3. Tryk på Start-tasten.
Apparatet skyller. I displayet vises "2. skylning".

Efter den 2. skylning vises "Tøm fordampningsskål".

4. Tryk på Stop-tasten.

Fjerne restvand

Fjern det overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringssvampen. Tør ovnrummet af med rengøringssvampen, og tør efter med en blød klud.

Afbryde rengøringshjælp

1. Tryk lidt længere på Stop-tasten.
Rengøringshjælpen bliver afbrudt.

For at sikre, at der ikke er opvaskemiddel tilbage i apparatet, skal De skylle 2 gange efter afbrydelsen.

2. Tryk på Start-tasten.
I displayet vises "Tøm skålen, og tør apparatet af".
Fortsæt nu som beskrevet i afsnittet "1. skylning".

Afkalkning

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

Afkalkningen varer ca. 30 minutter.

Kun hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand, kan afkalkning undlades.

Bemærk:

Apparatet bliver blokeret for drift, hvis afkalkningen bliver afbrudt. Først efter den 1. og den 2. skylning kan apparatet benyttes igen for at sikre, at der ikke er afkalkningsvæske tilbage i apparatet.

Afkalkningsmidler

Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af kundeservice (artikelnr. 311138, fås også online i eShop). Andre afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.

1. Bland 300 ml vand og 60 ml flydende afkalkningsmiddel sammen til afkalkningsvæske.
2. Tøm vandbeholderen, og fyld den med afkalkningsvæske.

Pas på!

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

Starte afkalkning

Ovnrummet skal være helt afkølet.

1. Tryk på tasten clean.
I displayet vises "Rengøring".
2. Drej drejeknappen, til "Afkalkning" vises.
3. Tryk på Start-tasten.
Afkalkningen udføres. Lampen i ovnrummet forbliver slukket.

1. skylning

Efter ca. 30 minutter lyder et signal. I displayet vises "Tøm skålen, og fyld vandbeholderen igen".

1. Fjern afkalkningsmidlet i fordampningsskålen med den vedlagte rengøringssvamp.
2. Skyl vandbeholderen grundigt, fyld den med vand, og skyd den ind igen.

3. Tryk på Start-tasten.

Apparatet skyller. I displayet vises "1. skylning".

2. skylning

Efter kort tid vises "Tøm fordampningsskål".

1. Vask rengøringssvampen grundigt ud.

2. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringssvampen.

3. Tryk på Start-tasten.

Apparatet skyller. I displayet vises "2. skylning".

Efter den 2. skylning vises "Tøm fordampningsskål".

4. Tryk på Stop-tasten.

Fjerne restvand

Fjern det overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringssvampen. Tør ovnrummet af med rengøringssvampen, og tør efter med en blød klud.

Afbryde afkalkning

1. Tryk lidt længere på Stop-tasten.

Afkalkningen bliver afbrudt.

For at sikre, at der ikke er afkalkningsvæske tilbage i apparatet, skal De skylle 2 gange, efter at afkalkningen er afbrudt.

2. Tryk på Start-tasten.

I displayet vises "Tøm skålen, og fyld vandbeholderen igen".

Fortsæt nu som beskrevet i afsnittet "1. skylning".

Kun afkalke fordampningsskål

Hvis De ikke vil afkalke hele apparatet, men kun fordampningsskålen i ovnrummet, kan De også bruge funktionen Afkalkning.

Den eneste forskel:

1. Bland 100 ml vand og 20 ml flydende afkalkningsmiddel sammen til afkalkningsvæske.

2. Fyld fordampningsskålen helt op med afkalkningsvæske.

3. Fyld kun vand i vandbeholderen.

4. Start funktionen Afkalkning som beskrevet.

De kan også afkalke fordampningsskålen manuelt uden at anvende funktionen Afkalkning.

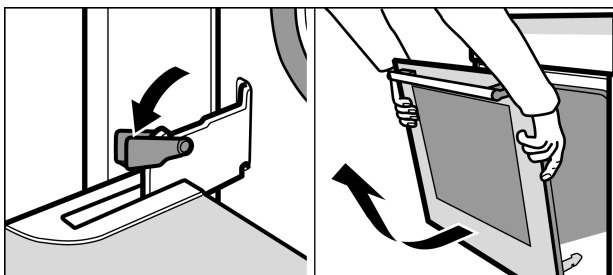
Afmontere/montere ovndør



For at opnå bedre rengøring kan ovndøren tages af.

Fare for personskade!

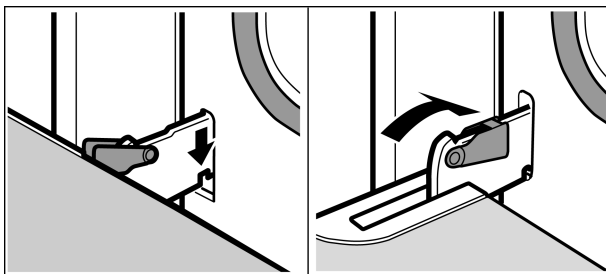
- Ovndørens hængsler kan klappe i med stor kraft. Drej begge låse til påsætning og aftagning af ovndøren indtil anslag.
- Hvis apparatdøren blev taget af, uden at begge låse blev drejet til anslag, kan hængslet klappe tilbage. Rør aldrig indvendig i hængslerne med fingrene. Kontakt kundeservice.



1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepale i venstre og højre side op.
3. Placer ovndøren i en skrå position.
Tag fat i døren med begge hænder foroven i venstre og højre side. Luk døren lidt mere, og træk den ud.

Monter apparatdøren

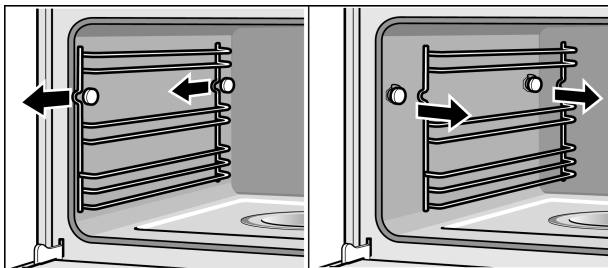
Monter ovndøren igen efter rengøringen.



1. Stik dørens hængsler lige ind i åbningerne til højre og venstre for ovnrummet. Kærven på hængslerne skal gå i indgreb på begge sider.
2. Luk ovndøren helt op, og vip låsepalene op.
3. Luk ovndøren.

Rengør ribberammerne

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



Træk ribberammen fremad, og tag den af holderne.

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

Sæt ribberammen på plads

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

Ribberammerne passer kun i hhv. højre og venstre side.

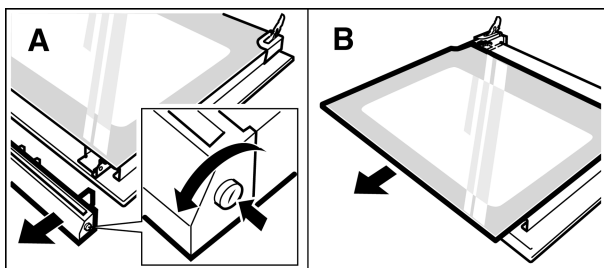
Rengøre glaseruder

De kan tage det inderste dørglas på apparatdøren af, så det bliver nemmere at gøre rent.

OBS!

De må først bruge apparatet, når glaseruder og ovndør er monteret korrekt igen.

1. Tag apparatdøren af, og læg den på et viskestykke med grebet nedad.



2. Skru afdækningen foroven på apparatdøren af. Hertil skal skruerne i højre og venstre side løsnes. (Figur A)
3. Tag dørglasset ud. (Figur B)

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

Montere ovnglas i ovndør

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

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan dette ofte skyldes en bagatel. Se derfor følgende anvisninger igennem, inden De kontakter kundeservice.

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

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Apparatet virker ikke	Stikket er ikke sat i kontakten	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømafbrydelse	Kontroller, om der er andre køkkenapparater, der fungerer
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden
	Forkert betjening	Slå apparatets sikring i sikringsboksen fra, og slå den til igen efter ca. 10 sekunder
Apparatet kan ikke starte	Døren er ikke lukket helt	Luk døren
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises "Rengøring" eller "Afkalkning"	Rengøringshjælpen hhv. afkalkningen blev afbrudt	Skyl apparatet 2x (se kapitel Afbryde rengøringshjælp hhv. Afbryde afkalkning)
På displayet vises "Klokkeslæt"	Strømafbrydelse	Indstil klokkeslættet igen (se kapitel "Tidsfunktioner")
Apparatet er ikke i brug. I displayet vises en tilberedningstid	Drejeknappen er blevet aktiveret ved et uheld	Tryk på stop-tasten
	Der er ikke blevet trykket på start-tasten efter indstillingen	Tryk på start-tasten, eller slet indstillingen med stop-tasten
I displayet vises "Automatisk slukning"	Den automatiske slukning er aktiveret	Tryk på en tast
"Fyld vandbeholder" vises, selv om beholderen er fyldt	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skyd vandbeholderen ind, til den går i indgreb
	Sensorsystemet fungerer ikke	Kontakt kundeservice

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
"Fyld vandbeholder" vises, selvom vandbeholderen endnu ikke er tom hhv. vandbeholderen er tom, men "Fyld vandbeholder" vises ikke	Vandbeholderen er snavset. De bevægelige vandstandsdetektorer har sat sig fast	Ryst beholderen, og rengør den. Hvis delene ikke kan løsnes, må De købe en ny vandbeholder hos kundeservice
Vandbeholderen tømmes uden påviselig grund. Fordampningsskålen løber over	Vandbeholderen er ikke helt lukket	Luk låget, til det går i indgreb
	Tætningen i vandbeholderens låg er snavset	Rengør tætningen
	Vandbeholderens tætning er defekt	Bestil en ny vandbeholder hos kundeservice
Fordampningsskålen er kogt tør, selv om vandbeholderen er fyldt	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skyd vandbeholderen ind på plads, til den går i indgreb
	Tilførslen er tilstoppet	Afkalk apparatet. Kontroller, om vandets hårdhed er korrekt indstillet
I displayet vises "Tømme/rengør beholder?"	Apparatet er ikke blevet benyttet i mindst 2 dage, og vandbeholderen er fyldt	Tøm vandbeholderen, og rengør den. Tøm altid vandbeholderen efter tilberedning
Der lyder en "ploppende" lyd under tilberedning.	Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp	Dette er normalt
Ved dampning opstår der ekstremt meget damp	Apparatet bliver automatisk kalibreret	Dette er normalt
Ved dampning opstår der gentagne gange ekstremt meget damp	Apparatet kan ikke kalibreres automatisk ved korte tilberedningstider	Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne (se kapitel "Grundindstillinger"). Start derefter apparatet med ovnfunktionen Dampning i 20 minutter ved 100 °C
Der kommer damp ud af ventilationsåbningerne under tilberedning		Dette er normalt
Apparatet producerer ikke damp korrekt	Apparatet er kalket til	Start afkalkningsprogrammet

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
I displayet vises fejlmeddelelsen "E..."	Teknisk fejl	Tryk på tasten  for at slette fejlmeddelelsen, indstil evt. klokkeslættet igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen vises igen
I displayet vises fejlmeddelelsen "E011"	Der er blevet trykket for længe på en tast, eller den har sat sig fast	Tryk på tasten  for at slette fejlmeddelelsen. Tryk på alle tasterne en ad gangen, og undersøg, om de er rene
Apparatet varmer ikke mere. I displayet vises "Demo"	Der er blevet trykket på en tastekombination	Afbryd strømtilførslen, og aktiver den igen efter 10 sekunder. Tryk indenfor 2 minutter på tasten  , og hold den inde i 4 sekunder

Udskifte pære i ovnlampen



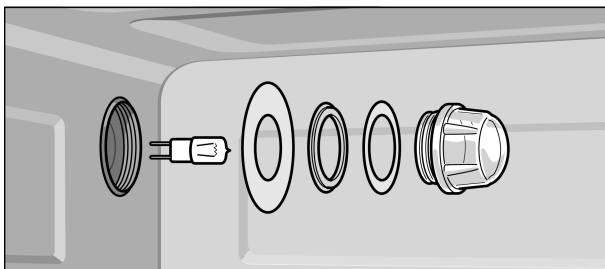
De kan få temperaturbestandige 230V/25 watt halogenpærer med tætninger hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

Fare for forbrænding!

Lad ovnrummet og pæren i ovnlampen køle ned, inden pæren i lampen skiftes ud.

Tag altid halogenpæren ud af emballagen med en tør klud, da pærens levetid ellers forkortes.

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



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

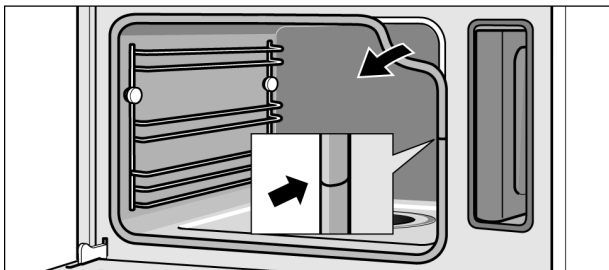
Apparatet må ikke anvendes uden glasafdækning eller uden tætninger.

Udskift glasafdækning eller tætninger

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

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

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

E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.	FD
Kundeservice ☎	

Tips om energibesparelse og miljøhensyn

Her findes tips om, hvordan De kan spare på energien, og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.

Åbn kun døren sjældent under tilberedning.

Bagning

Anvend mørke, sort lakerede eller emaljerede bageforme, De optager varmen særligt godt.

Flere kager bages bedst efter hinanden. Dampbageovnen er stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte 2 firkantforme ind ved siden af hinanden.

Ved længere bage- og tilberedningstider kan man slukke for dampbageovnen 10 minutter, før bage-/tilberedningstiden er udløbet, og derved udnytte restvarmen til at bage-/tilberede færdig.

Damp

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

Miljøvenlig bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. miljøbeskyttelsesreglerne.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Tabeller og tips

I tabellerne finder De et udvalg af retter, der er velegnede til tilberedning i dampbageovnen. Her kan De også se, hvilken ovnfunktion, hvilket tilbehør og hvilken tilberedningstid, der er bedst egnet. Når der ikke er angivet andet, gælder anvisningerne i tabellen for isætning i kold ovn.

Tilbehør

Anvend det leverede tilbehør.

Når De bruger tilberedningsbeholderen med huller til dampning, skal bagepladen altid anvendes nedenunder. På den måde bliver overskydende væde opfanget.

Fade og gryder

Hvis De anvender fade, skal De altid anbringe dem midt på risten.

De 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 chokoladesmeltning).

Damp

Damp er særligt skånsom ved tilberedning af fødevarer. Dampen omslutter madvarerne og forhindrer, at der går næringsstoffer tabt. Tilberedningen sker, uden at der opstår overtryk. På den måde bliver madvarernes form, farve og karakteristiske aroma bevaret.

Tilberedningstider og mængder

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. Råvarenes 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 lag trykfølsomme fødevarer oven på hinanden i tilberedningsbeholderen. Anvend i stedet to beholdere.

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.

Varmluft

Ovnfunktionen Varmluft egner sig fremragende til både sødet og usødet bagværk, til grydestegning og til mange slags kager.

Varmluft+damp

Funktionen varmluft + dampning er særligt velegnet til tilberedning af stege, kylling og bagværk som gærdej og brød.

Stege og kyllinger bliver meget sprøde på ydersiden og saftige indvendig. Desuden taber kødet mindre i vægt.

Bagværk, som f.eks. bagværk af gærdej og brød, får en særlig smuk og blank overflade og tørrer ikke ud.

Grøntsager

Hæld grøntsagerne i tilberedningsbeholderen med huller, og sæt den ind i rille 3. Skub bagepladen ind under i rille 1. På den måde bliver overskydende væde opfanget.

Levnedsmiddel	Stykkernes størrelse	Tilbehør	Funktionsmåde	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Artiskokker	hel	Med huller + bageplade	Damp	100	30 - 35
Blomkål	hel	Med huller + bageplade	Damp	100	30 - 40
Blomkål	buketter	Med huller + bageplade	Damp	100	10 - 15
Broccoli	buketter	Med huller + bageplade	Damp	100	8 - 10
Ærter	—	Med huller + bageplade	Damp	100	5 - 10
Fennikel	i skiver	Med huller + bageplade	Damp	100	10 - 14
Fyldte grøntsager (squash, auberginer, paprika)	Grøntsager skal ikke opvarmes	Bageplade i rille 2	Varmluft + damp	160 - 180	15 - 30
Grøntsagsflan	—	Vandbadsform 1,5 l + rist i rille 2	Damp	100	50 - 70
Grønne bønner	—	Med huller + bageplade	Damp	100	15 - 20
Gulerødder	i skiver	Med huller + bageplade	Damp	100	10 - 20
Kålrabi	i skiver	Med huller + bageplade	Damp	100	15 - 20
Porrer	i skiver	Med huller + bageplade	Damp	100	4 - 6
Bladbede	Strimler	Med huller + bageplade	Damp	100*	8 - 10

* Forvarm ovnen

Levnedsmiddel	Stykkernes størrelse	Tilbehør	Funktionsmåde	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Asparges, grønne	hel	Med huller + bageplade	Damp	100*	7 - 12
Asparges, hvide	hel	Med huller + bageplade	Damp	100*	10 - 15
Spinat	–	Med huller + bageplade	Damp	100*	2 - 3
Romanescokål	buketter	Med huller + bageplade	Damp	100	8 - 10
Rosenkål	buketter	Med huller + bageplade	Damp	100	20 - 30
Rødbeder	hele	Med huller + bageplade	Damp	100	40 - 50
Rødkål	i strimler	Med huller + bageplade	Damp	100	30 - 35
Hvidkål	i strimler	Med huller + bageplade	Damp	100	25 - 35
Squash	i skiver	Med huller + bageplade	Damp	100	2 - 3
Sukkerærter	–	Med huller + bageplade	Damp	100	8 - 12
* Forvarm ovnen					

Tilbehør og bælgrugter

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

De kan frit vælge rillehøjden til bagepladen uden huller.

Levnedsmiddel	Forhold/ Tips	Tilbehør/trin	Funktions- måde	Tempe- ratur °C	Tilbered- ningstid i min.
Pillekartofler	mellemstore	med huller (trin 3) + bageplade (rille 1)	Damp	100	35 - 45
Hvide kartofler	i kvarte	med huller (trin 3) + bageplade (rille 1)	Damp	100	20 - 25
Kartoffelgratin	-	bageplade (trin 2)	Varmluft	170 - 180	35 - 45
Naturris	1 : 1,5	uden huller	Damp	100	30 - 40
Langkornet ris	1 : 1,5	uden huller	Damp	100	20 - 30
Basmati-ris	1 : 1,5	uden huller	Damp	100	20 - 30
Parboiled ris	1 : 1,5	uden huller	Damp	100	15 - 20
Linser	1 : 2	uden huller	Damp	100	30 - 45
Hvide bønner, udblødte	1 : 2	uden huller	Damp	100	65 - 75
Couscous	1 : 1	uden huller	Damp	100	6 - 10
Grønspekt, knust	1 : 2,5	uden huller	Damp	100	15 - 20
Hirse, hel	1 : 2,5	uden huller	Damp	100	25 - 35
Hvede, hel	1 : 1	uden huller	Damp	100	60 - 70
KlöBe	-	med huller (trin 3) + bageplade (rille 1)	Damp	95	20 - 25

Kød, fjerkræ, fisk

Sæt risten og bagepladen ind i samme rille.

Sluk for dampbageovnen, og lad den færdige steg hvile i yderligere 10 minutter i den lukkede ovn. På den måde bliver kødet mere saftigt.

Med varmluft + dampning bliver kødet saftigt indvendigt og lækkert sprødt udvendigt.

Fjerkræ

Levnedsmiddel	Mængde/ vægt	Tilbehør	Rille	Funktions- måde	Tempera- tur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist + bageplader	2	Varmluft + damp	180 - 190	50 - 60
Kyllinger, halve	hver på 0,4 kg	Rist + bageplader	2	Varmluft + damp	180 - 190	35 - 45
Kyllingebryst	hver på 0,15 kg	Med huller +bageplade	3 1	Damp	100	15 - 25
Kyllingestykker	hver på 0,12 kg	Rist + bageplader	2	Varmluft + damp	180 - 200	20 - 35
And, hel	2 kg	Rist + bageplader	2	Varmluft + damp	170	60 - 80
				Varmluft	210	15 - 20
Andebryst*	hver på 0,35 kg	Rist + bageplader	2	Varmluft + damp	170 - 180	10 - 15
Kalkunrullesteg	1,5 kg	Rist + bageplader	2	Varmluft + damp	150 - 160	70 - 90
Kalkunbryst	1 kg	Rist + bageplader	2	Varmluft + damp	150 - 160	60 - 80
* brun først						

Oksekød

Levnedsmiddel	Mængde/ vægt	Tilbehør	Rille	Funktionsmåde	Tempera- tur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Oksegyrodesteg*	1,5 kg	Rist + bageplader	2	Genopvarmning	140 - 150	100 - 140
Oksefilet, medium*	1 kg	Rist + bageplader	2	Genopvarmning	170 - 180	20 - 28
flad roastbeef, medium*	1 kg	Rist + bageplader	2	Varmluft	170 - 180	40 - 55
høj roastbeef, medium*	1 kg	Rist + bageplader	2	Varmluft	170 - 180	45 - 60
* brun først						

Kalvekød

Levnedsmiddel	Mængde/ vægt	Tilbehør	Rille	Funktionsmåde	Tempera- tur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Kalvesteg	1,5 kg	Rist + bageplader	2	Varmluft + damp	160 - 180	50 - 70
Kalveryg*	1 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	160 - 180	15 - 25
Kalvebryst, fyldt	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	140 - 160	75 - 120
* brun først						

Svinekød

Levnedsmiddel	Mængde/ vægt	Tilbehør	Rille	Funktionsmåde	Tempera- tur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Steg uden svær (f.eks. kam)	1,5 kg	Rist + bageplader	2	Varmluft + damp	170 - 180	70 - 80
Steg med svær (flæskesteg)	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Damp	100	20 - 25
				Varmluft + damp	140 - 160	40 - 50
				Varmluft	210 - 220	20
Svinefilet*	0,5 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	160 - 180	20 - 30
Filet i butterdej	1 kg	Bageplade	2	Varmluft + damp	180 - 200	40 - 60
Hamburgerryg med ben	1 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	120 - 140	60 - 70
Hamburgerryg med ben	i skiver	Bageplade	2	Damp	100	15 - 20
Rullesteg	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	170 - 180	70 - 80
* brun først						

Andet

Levnedsmiddel	Mængde/ vægt	Tilbehør	Rille	Funktions- måde	Tempera- tur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Forloren hare	af 0,5 kg Hakket kød	Bageplade	2	Varmluft + damp	140 - 150	45 - 60
Dyreryg med ben*	0,6 - 0,8 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	150 - 170	15 - 30
Lammekølle uden ben	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	170 - 180	60 - 80
* brun først						

Levnedsmiddel	Mængde/ vægt	Tilbehør	Rille	Funktions- måde	Tempera- tur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Lammeryg med ben*	1,5 kg	Rist + Bageplade	2	Varmluft + damp	160 - 170	15 - 25
Kaninstykker	1,5 kg	Rist + bageplader	2	Varmluft + damp	150 - 160	40 - 60
Wienerpølser	-	Med huller + bageplade	3 1	Damp	80 - 85	12 - 18
Hvide pølser	-	Med huller + bageplade	3 1	Damp	80 - 85	15 - 20
* brun først						

Fisk

Levnedsmiddel	Mængde/ vægt	Tilbehør	Rille	Funktions- måde	Tempe- ratur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Havbrad, hel	hver på 0,3 kg	Med huller + bageplade	3 1	Damp	80 - 90	15 - 25
Havbrasfilet	hver på 0,15 kg	Med huller + bageplade	3 1	Damp	80 - 90	10 - 20
Fisketerrine	Vandbads- form 1,5 l	Rist	2	Damp	70 - 80	40 - 80
Forel, hel	hver på 0,2 kg	Med huller + bageplade	3 1	Damp	80 - 90	12 - 15
Torskefilet	hver på 0,15 kg	Med huller + bageplade	3 1	Damp	80 - 90	10 - 14
Laksefilet	hver på 0,15 kg	Med huller + bageplade	3 1	Damp	100	8 - 10
Muslinger	1,5 kg	Bageplade	2	Damp	100	10 - 15
Rødfiskefilet	hver på 0,15 kg	Med huller + bageplade	3 1	Damp	80 - 90	10 - 20
Søtungeruller, fyldte	-	Med huller + bageplade	3 1	Damp	80 - 90	10 - 20

Tips om stegning

Anvendelse af stegesæt.	Med stegesættet lykkes stegning altid optimalt, og ovnrummet bliver stort set ikke snavset. Stegesættet kan købes som ekstra tilbehør i specialbutikker (se kapitel: Ovnrum og tilbehør).
Hvornår er stegen klar?	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den tilberedes lidt længere.
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket.	Kontroller rillehøjde og temperatur.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg et mindre stegefad næste gang, eller tilsæt mere væde.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, eller tilsæt mindre væde.

Langtidsstegning af kød

Langtidsstegning er den ideelle tilberedningsmåde til alt skært kød, som skal steges meget præcist, som f.eks. rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver blødt som smør.

Sæt bagepladen ind i dampbageovnen, og forvarm den med ovnfunktionen Langtidsstegning.

Brun kødet kraftigt på alle sider på kogesektionen.

Stil kødet ind i den forvarmede dampbageovn, og fortsæt med langtidsstegning.

Anret efter tilberedningen på forvarmede tallerkener, og server med meget varm sauce.

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Temperatur °C	Tilberedningstid i min.
Lammekølle uden ben	1 - 1,5 kg	Bageplade	2	80	140 - 160
Roastbeef	1,5 - 2,5 kg	Bageplade	2	80	150 - 180
Svinefilet	-	Bageplade	2	80 - 90	50 - 70
Svinemedaljoner	-	Bageplade	2	80	60 - 80
Oksesteaks	ca. 3 cm tyk	Bageplade	2	80	40 - 60
Andebryst	-	Bageplade	2	80	35 - 55

Gratiner Suppegarniture ...

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Funktionsmåde	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Lasagne	Bageplade	2	Varmluft + damp	160 - 170	35 - 45
Soufflé	Små forme + rist	2	Varmluft + damp	180 - 200	15 - 25
Æggestand	uden huller	2	Damp	90	15 - 20
Grießnockerl (østrigsk specialitet)	Med huller + bageplade	3 1	Damp	90 - 95	7 - 10

Desserter, kompot

Kompot

Vej frugten, og tilsæt ca. $\frac{1}{3}$ vand og sukker med krydderi, alt efter smag.

Mælkeris

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

Yoghurt

Opvarm mælken til 90 °C på kogesektionen. Lad den derefter afkøle til 40 °C. Hvis der anvendes højpasteuriseret langtidsholdbar mælk, er det ikke nødvendigt at opvarme mælken.

Rør to teskefulde yoghurt naturel eller en tilsvarende mængde yoghurtfermentering i pr. 100 ml mælk. Hæld blandingen i rene glas, og luk dem.

Stil glassene i køleskabet efter tilberedningen.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Funktionsmåde	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Germknödel (østrigsk specialitet)	Bageplade	Damp	100	20 - 25
Crème Caramel	Små forme + rist	Damp	90 - 95	15 - 20

* De kan også bruge det passende program (se kapitlet: Programautomatik).

Levnedsmiddel	Tilbehør	Funktions- måde	Tempera- tur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Søde gratiner (f.eks. semuljegratin)	Gratinform + rist	Varmluft + damp	160 - 170	50 - 60
Mælkeris*	Bageplade	Damp	100	25 - 35
Yoghurt*	Portionsglas + rist	Damp	40	300 - 360
Æblekompot	Bageplade	Damp	100	10 - 15
Pærekompot	Bageplade	Damp	100	10 - 15
Kirsebærkompot	Bageplade	Damp	100	10 - 15
Rabarberkompot	Bageplade	Damp	100	10 - 15
Sveskekompot	Bageplade	Damp	100	15 - 20

* De kan også bruge det passende program (se kapitlet: Programautomatik).

Kager og bagværk

Anvend så vidt muligt mørke bageforme af metal.

Temperatur og bagetid afhænger af dejmængden og dens beskaffenhed. Derfor er der angivet temperaturintervaller i tabellerne.

Indstil først temperaturen til den lave værdi. En lav temperatur giver en jævnere bruning. Vælg om nødvendigt en højere temperatur næste gang.

Læg ikke for meget på risten eller på bagepladen.

Kager i form

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Tempera- tur i °C	Tilbered- ningstid i min.
Rørkage	randform/ firkantet form	2	varmluft	150 - 160	60 - 70
Tærtebund af rørt kagedej	tærteform	2	varmluft	150 - 160	30 - 45
Frugtkage, fin rørt kagedej	springform	2	varmluft	150 - 160	45 - 55
Lagkagebund (2 æg)	tærteform	2	varmluft	180 - 190	12 - 16
Spansk lagkage (6 æg)	springform	2	varmluft	150 - 160	25 - 35
Mørdejsbund med kant	springform	2	varmluft	150 - 160	40 - 50

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Wähe, schweizisk kage	springform	2	varmluft	180 - 190	35 - 60
Formkage	rund kageform	2	varmluft + damp	150 - 160	35 - 45
Krydret bagværk (f.eks. quiche)	quicheform	2	varmluft	180 - 190	35 - 60
Æbletærte	tærteform	2	varmluft	170 - 190	35 - 50

Kager på plade

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Gærkage med tørt fyld	bageplade	2	varmluft + damp	150 - 160	35 - 45
Gærkage med fugtigt fyld (frugt)	bageplade	2	varmluft	150 - 160	35 - 45
Roulade	bageplade	2	varmluft	180 - 200	10 - 15
Gærpletbrød (500 g mel)	bageplade + bagepapir	2	varmluft + damp	150 - 160	25 - 35
Æblerulle, sød "Strudel"	bageplade	2	varmluft + damp	160 - 180	40 - 60
Løgtærte	bageplade	2	varmluft + damp	170 - 180	30 - 40

Brød, rundstykk

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Franskrød (750 g mel)	bageplade + bagepapir	2	varmluft + damp	200 - 210	15 - 20
			varmluft	160 - 170	20 - 25
Surbrød (750 g mel)	bageplade + bagepapir	2	varmluft + damp	200 - 220	15 - 25
			varmluft	150 - 160	40 - 60
Blandingsbrød (750 g mel)	bageplade + bagepapir	2	varmluft + damp	200 - 220	15 - 20
			varmluft	160 - 170	25 - 40
Fuldkornsbrød (750 g mel)	bageplade + bagepapir	2	varmluft + damp	200 - 220	20 - 30
			varmluft	140 - 150	40 - 60
Rugbrød (750 g mel)	bageplade + bagepapir	2	varmluft + damp	200 - 220	20 - 30
			varmluft	150 - 160	50 - 60
Rundstykker (ubagt dej, 70 g pr. stk.)	bageplade + bagepapir	2	varmluft + damp	190 - 200	25 - 30
Boller af gærdej søde (ubagt dej, 70 g pr. stk.)	bageplade + bagepapir	2	varmluft + damp	170 - 180	20 - 30

Små kager

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Marengs	bageplade	2	varmluft	80 - 90	120 - 180
Makroner	bageplade	2	varmluft	140 - 160	15 - 25
Bagværk, butterdej	bageplade	2	varmluft + damp	170 - 190	10 - 20
Muffins	muffinform	2	varmluft	170 - 180	20 - 30
Vandbakkelsesdej	bageplade	2	varmluft	170 - 190	27 - 35
Småkager	bageplade	2	varmluft	150 - 160	12 - 17
Bagværk, gærdej	bageplade	2	varmluft	150 - 160	15 - 20

Bagetips

De vil bage efter Deres egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstaterer De, om en formkage er gennembagt.	Stik en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter før udløbet af den bagetid, der er angivet i opskriften. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væske næste gang, eller indstil bagetemperaturen 10 °C lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet fint i midten men er lavere i kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Formkagen bliver for mørk i den bagerste del.	Stil ikke formen direkte op ad bagvæggen men på midten af tilbehøret.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg en temperatur næste gang, som er 10 °C højere, og reducer bagetiden, eller afvend funktionen Kombifunktion.
Brødet eller kagen ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Brug mindre væske næste gang. Bag ved en lavere temperatur i lidt længere tid. Forbag bunden ved kager med saftigt fyld. Drys med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold de angivne bagetider i opskriften.
Kagen eller bagværket er blevet ujævnt brunet.	Vælg en lidt lavere temperatur næste gang.

Genopvarmning af madretter

Med denne ovnfunktion bliver madretter skånsomt genopvarmet. Både udseende og smag bliver, som om de lige er blevet tilberedt. Også bagværk fra dagen før kan fint genopvarmes på denne måde.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Funktionsmåde	Tempera- tur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Tallerkenretter	Rist	2	Genopvarmning	120	12 - 18
Grøntsager	Bageplade	3	Genopvarmning	100	12 - 15
Pasta, kartofler, ris	Bageplade	3	Genopvarmning	100	5 - 10
* Forvarmning i 5 minutter					

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Funktionsmåde	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Rundstykker*	Rist	2	Varmluft + damp	170 - 180	6 - 8
Baguette*	Rist	2	Varmluft + damp	170 - 180	5 - 10
Brød*	Rist	2	Varmluft + damp	170 - 180	8 - 12
Pizza	Rist + Bageplade	3	Genopvarmning	170 - 180	12 - 15

* Forvarmning i 5 minutter

Optøning

Frys madvarer ned så fladt som muligt og i passende portioner ved -18°C . Frys ikke for store portioner ned. Optøede levnedsmidler er ikke mere så holdbare og bliver hurtigere fordærvet end friske varer.

Lad maden tø op i frysepose, på en tallerken eller i en tilberedningsbeholder med huller. Sæt altid en bageplade under. På den måde kommer levnedsmidlerne ikke til at ligge i optøningsvandet, og ovnrummet forbliver rent.

Brug funktionen Optøning.

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

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



Sundhedsfare!

Den optøede væske fra animalske levnedsmidler skal altid fjernes ved optøning. Denne væske må aldrig komme i kontakt med andre levnedsmidler. Der kan overføres bakterier.

Lad dampbageovnen varme i ca. 15 minutter ved 180°C med ovnfunktionen varmluft, når ovnen har været anvendt til optøning.

Optøning af kød

Kød, der skal paneres, skal tøs så meget op, at krydderier og panade kan hæfte ved kødet.

Optø fjerkræ

Fjern emballagen inden optøningen. Hæld altid den optøede væske fra.

Levnedsmiddel	Mængde/ vægt	Tilbehør	Rille	Temperatur °C	Tilbered- ningstid i min.
Kylling	1 kg	Med huller + bageplade	3 1	45 - 50	60 - 70
Kyllingelår	0,4 kg	Med huller + bageplade	3 1	45 - 50	30 - 35
Grøntsager, frosset i blok (f.eks. spinat)	0,4 kg	Med huller + bageplade	3 1	45 - 50	20 - 30
Bærfrugter	0,3 kg	Med huller + bageplade	3 1	45 - 50	5 - 8
Fiskefilet	0,4 kg	Med huller + bageplade	3 1	45 - 50	15 - 20
Gullasch		Med huller + bageplade	3 1	45 - 50	40 - 50
Oksesteg		Med huller + bageplade	3 1	45 - 50	70 - 80

Lad dejen hæve

Med ovnfunktionen Hævning hæver dejen betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur.

De kan sætte risten ind på en rille eller sætte risten forsigtigt på bunden af ovnen.

Bemærk: Pas på ikke at ridse ovnbunden!

Sæt dejskålen på risten. Dejen skal ikke være tildækket.

Levnedsmiddel	Mængde	Fade og gryder	Temperatur °C	Tilberedningstid i min.
Gærdej	1 kg	Nøgle + rist	40	20 - 30
Surdej	1 kg	Nøgle + rist	40	20 - 30

Saftpresning

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

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

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

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Funktions-måde	Temperatur °C	Tilberedningstid i min.
Hindbær	med huller + uden huller	3 1	Damp	100	30 - 45
Ribs	med huller + uden huller	3 1	Damp	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.

Kontroller, at henkogningsglas, gummiringe og fjedre er fejlfri.

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

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

Luk ovndøren op efter den angivne tilberedningstid.

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

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Funktions- måde	Temperatur °C	Tilbered- ningstid i min.
Grøntsager	1 liter-henkogningsglas	2	Damp	100	30 - 120
Frugt, med sten	1 liter-henkogningsglas	2	Damp	100	25 - 30
Frugt, med kerner	1 liter-henkogningsglas	2	Damp	100	25 - 30

Dybfrostprodukter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

De angivne tilberedningstider gælder for isætning i kold ovn.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Tempera- tur i °C	Tilbered- ningstid i min.
Pommes frites	bageplade + bagepapir	2	varmluft	170 - 190	25 - 35
Kroketter	bageplade + bagepapir	2	varmluft	180 - 200	18 - 22
Rösti	bageplade + bagepapir	2	varmluft	180 - 200	25 - 30
Dejvarer fersk, afkølet*	bageplade	2	dampning	100	5 - 10
Lasagne, dybfrost	bageplade + rist	2	varmluft + damp	190 - 210	35 - 55
Pizza, tynd bund	bageplade + rist	2	varmluft	180 - 200	15 - 23
Pizza, tyk bund	bageplade + rist	2	varmluft	180 - 200	18 - 25
Pizza-baguette	bageplade + rist	2	varmluft	180 - 200	18 - 22
Pizza, kold	bageplade	2	varmluft	170 - 180	12 - 17
Baguette med kryddersmør, kølet	bageplade	2	varmluft	180 - 200	15 - 20
Rundstykker baguettes, dybfrost	bageplade + rist	2	varmluft	180 - 200	18 - 22
Saltkringer, dybfrost	bageplade + bagepapir	2	varmluft	180 - 200	18 - 22
Croissant, dybfrost	bageplade + bagepapir	2	varmluft + damp	180 - 200	20 - 25
Forbagt. rundstk. eller baguette	bageplade + bagepapir	2	varmluft	150 - 170	12 - 15
Æblerulle, frost "Strudel"	bageplade + bagepapir	2	varmluft + damp	160 - 180	45 - 60
Fiskepinde	bageplade + bagepapir	2	varmluft	195 - 205	20 - 24

* tilsæt lidt væske

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Foreller	med huller + bageplade	3 1	dampning	80 - 100	20 - 25
Fiskefilet i bordelaisesauce	bageplade + rist	2	varmluft + damp	180 - 200	35 - 50
Laksefilet	med huller + uden huller	3 1	dampning	80 - 100	20 - 25
Blæksprutteringe	bageplade + bagepapir	2	varmluft	190 - 210	25 - 30
Broccoli	med huller + uden huller	3 1	dampning	100	4 - 6
Blomkål	med huller + uden huller	3 1	dampning	100	5 - 8
Bønner	med huller + uden huller	3 1	dampning	100	4 - 6
Ærter	med huller + uden huller	3 1	dampning	100	4 - 6
Gulerødder	med huller + uden huller	3 1	dampning	100	3 - 5
Grøntsager, blandede	med huller + uden huller	3 1	dampning	100	4 - 8
Rosenkål	med huller + uden huller	3 1	dampning	100	5 - 10
* tilsæt lidt væske					

Prøveretter

I henhold til DIN 44547 og EN 60350.

Angivelserne i tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Levnedsmiddel	Form/bageplade	Rille	Funktions- måde	Tempera- tur °C	Tilbered- ningstid i min.
Småkager, sprøjtede	Bageplade	2	Varmluft	160 - 170	17 - 20
Småkager	Bageplade	2	Varmluft	160 - 170	25 - 33
Vandbiskuit	Springform 26 cm	2	Varmluft	150 - 160	35 - 40
Kage af gærdej	Bageplade	2	Varmluft	150 - 160	36 - 44
Æbletærte med låg	Springform 20 cm	2	Varmluft	160 - 170	60 - 70

This image shows a full page of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.