

SIEMENS

Det skal være like morsomt å tilberede maten som å spise den.

Derfor bør du lese denne bruksanvisningen. Da kan du dra nytte av alle de tekniske finessene på dampovnen.

Her finner du viktig informasjon om sikkerheten. Du blir nærmere kjent med de enkelte delene på din nye ovn. Og vi viser deg trinn for trinn hvordan du foretar de ulike innstillingene. Det hele er svært enkelt.

I tabellene finner du innstillingsverdier og innsettingshøyder for en rekke vanlige retter. Alt er testet i vårt prøvekjøkken.

Og hvis det noen gang skulle oppstå en feil, finner du her opplysninger om hvordan du selv kan utbedre mindre feil.

Den utførlige innholdsfortegnelsen gjør det lett å finne frem i bruksanvisningen.

Nå gjenstår det bare å ønske god appetitt!

Bruksanvisning

HB24D.52.
HB24D582.

no

9000 350 187

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	4
Årsaker til skader	5
Ditt nye apparat	6
Betjeningsfelt	6
Driftstyper	7
Ovnsrom og tilbehør	8
Vanntank	9
Automatisk kalibrering	10
Før første gangs bruk	11
Stille inn klokkeslett	11
Stille inn vannets hardhetsgrad	11
Rengjøring	12
Betjening av apparatet	13
Slå på apparatet	13
Slå av apparatet	13
Etter hver bruk	14
Innstilling av tidsfunksjoner	15
Stille inn varselur	15
Stille inn varighet	16
Endre sluttiden	17
Stille inn klokkeslett	18
Programautomatikk	19
Innstilling av ønsket program	19
Veiledning til programmene	20
Programtabell	22
Barnesikring	23

Innholdsfortegnelse

Grunninnstillinger	24
Vedlikehold og rengjøring	25
Rengjøringsmidler	26
Avkalking	27
Sette inn og ta av apparatdøren	29
Rengjøre stigene	30
Rengjøre glassrutene	31
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	32
Bytte pære i ovnsrommet	34
Bytte dørtetning	35
Kundeservice	36
E-nummer og FD-nummer	36
Energi- og miljøtips	37
Energisparing	37
Miljøvennlig håndtering	37
Tabeller og tips	38
Grønnsaker	39
Tilbehør og belgfrukt	40
Kjøtt, fjærkre, fisk	41
Suppetilbehør	43
Desserter, kompott	43
Opptining	44
Having av deig	45
Safting	46
Konservering	46
Dypfrosne produkter	47

Sikkerhetsanvisninger

Les grundig gjennom bruksanvisningen.

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet må utelukkende brukes til oppvarming av matvarer.

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet eller
- ikke har den kunnskap og erfaring som kreves for å betjene apparatet på en riktig og sikker måte.

Ikke la barn leke med apparatet.

Varmt ovnsrom

Fare for forbrenning!

Berør aldri de varme overflatene på kokeapparatet eller de varme flatene i ovnsrommet. Åpne døren på apparatet forsiktig. Det kommer ut varm damp. Hold små barn på trygg avstand.

Brannfare!

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i apparatet.

Fare for kortslutning!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i klem i ovnsdøren. Kabelisolasjonen kan smelte.

Fare for forbrenning!

Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Alkohol dampen kan eksplodere i ovnsrommet. Bruk kun små mengde av drikkevarer med høyt alkoholinnhold, og åpne døren på apparatet forsiktig.

Varmt tilbehør

Fare for forbrenning!

Ta aldri varmt tilbehør ut av apparatet uten å bruke grytekluter.

Varmt vann

Fare for forbrenning!

Rengjøringen skal ikke foretas med en gang apparatet er slått av. Vannet i fordampingsskålen er fortsatt varmt. Vent til apparatet er avkjølt.

Ukyndige reparasjoner

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må bare utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Hvis apparatet er defekt, må du slå av sikringen i sikringsboksen eller trekke ut støpselet. Ring kundeservice.

Årsaker til skader

Holde bunnen i ovnsrommet fritt

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 fordampingsskålen må alltid være frie. Sett alltid kokekaret på risten eller i ovnsformen med hull.

Aluminiumsfolie

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.

Ikke bruk kokekar med rustflekker. Selv de minste flekker kan føre til rust i ovnsrommet.

Dampe med ovnsform med hull

Når du bruker ovnsform med hull til damping, må du sette ovnsformen uten hull under. Da blir væske som drypper, samlet opp.

Fuktige matvarer

Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. De kan føre til korrosjon i ovnsrommet.

Svært tilsmusset dørtetning

Hvis dørtetningen er svært skitten, gå ikke apparatdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid dørtetningen ren, eller bytt den om nødvendig.

Apparatdøren som oppbevaringsplass

Sett ikke ting på den åpne apparatdøren. Ovnen kan bli ødelagt.

Transport av apparatet

Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket kan brekke.

Vedlikehold og rengjøring

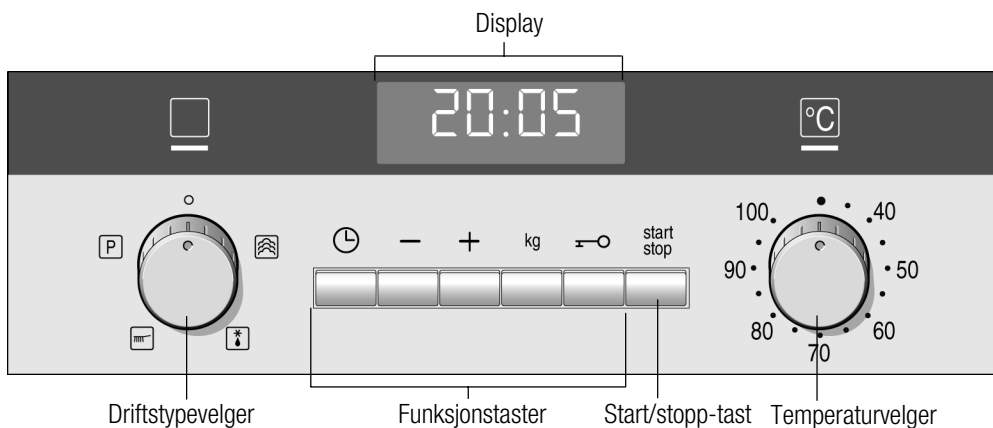
Ovnsrommet i apparatet består av rustfritt stål av høy kvalitet. Feil vedlikehold kan føre til korrosjon i ovnsrommet. Følg vedlikeholds- og rengjøringsanvisningene i bruksanvisningen. Fjern smuss i ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt.

Ditt nye apparat

I dette kapittelet finner du informasjon om

- betjeningsfeltet
- driftstyper
- ovnsrommet og tilbehøret

Betjeningsfelt



Betjeningselement		Bruk
Driftstypevelger		Velge driftstype
Funksjonstaster		Velge tidsfunksjon (se kapittelet: Tidsfunksjoner)
		Endre verdier for klokkeslett, varighet, vekt osv.
	kg	Stille inn vekten på matvarene (se kapittelet: Programautomatikk)
		Inn- og utkobling av barnesikringen (se kapittelet: Barnesikring)
Start/stopp-tast		Kort trykk: Starte og avbryte driften (pause)
		Langt trykk: Avslutte driften
Temperaturvelger		Still inn temperaturen (se kapittelet: Slå på apparatet)

Nedsenkbar dreiebryter

Driftstypevelgeren og temperaturvelgeren er nedsenkbare. Trykk på dreiebryteren for å senke eller heve.

Driftstyper

Med driftstypevelgeren kan du stille inn følgende driftstyper.

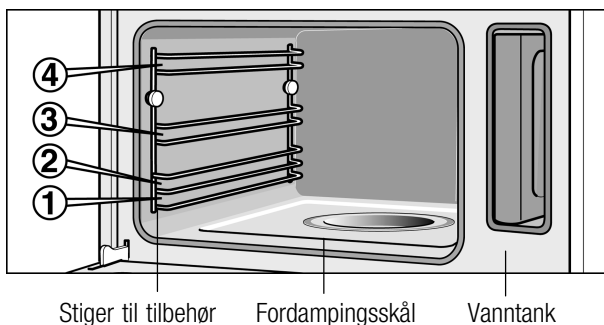
Driftstyper		Bruk
 Damping	35-100 °C	Til grønnsaker, fisk, tilbehør, safting av frukt og til forvelling. Til heving av deig (ved 35 °C). Ingrediensene er helt omgitt av damp.
 Opptining	35-60 °C	Til grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt. Fuktigheten gjør at varmen overføres skånsomt til matvarene. Matvarene tørker ikke ut og blir ikke misformet.
 Avkalking		Til avkalking av vannsystemet og fordampingsskålen (se kapittelet: Avkalking).
 Programautomatikk		Velge forhåndsinnstilte programmer (se kapittelet: Programautomatikk)

Ovnsrom og tilbehør

Ovnsrommet har fire innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

Obs!

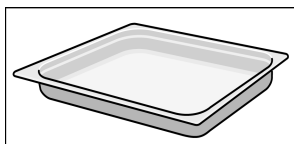
- Fordampingsskålen skal ikke tildekkes. Kokekar skal ikke settes inn på bunnen av ovnsrommet.
- Skyv ikke tilbehør inn mellom innsetningshøydene, da det kan tippe.



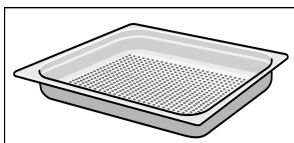
Tilbehør

Bruk bare tilbehør som fulgte med eller som er blitt levert av kundeservice. Det er laget spesielt for dette apparatet.

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:



Ovnsform, uten hull,
GN $\frac{2}{3}$, 40 mm dyp
til oppsamling av væske som drypper ved damping og til koking av ris, belgfrukter og kornprodukter



Ovnsform, med hull,
GN $\frac{2}{3}$, 40 mm dyp
til damping av hel fisk eller større mengder grønnsaker, til safting av bær osv.

Du får ekstra tilbehør i faghandelen.

Tilbehør	Bestillingsnr
Ovnform, uten hull, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm dyp	HZ36D533
Ovnform, med hull, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm dyp	HZ36D533G
Ovnform, uten hull, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm dyp (stekebrett)	HZ36D532
Ovnform, uten hull, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm dyp	HZ36D513
Ovnform, med hull, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm dyp	HZ36D513G
Rist	HZ36DR
Rengjøringssvamp	643 254
Avkalkingsmiddel	311 138
Mikrofiberklut med cellestruktur	460 770

Vanntank

Når du åpner apparatdøren, ser du vanntanken til høyre.

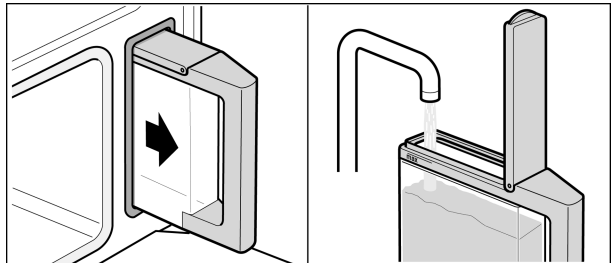
Vanntanken skal kun fylles med rent vann fra springen eller flaskevann uten kullsyre. Dersom det er svært mye kalk i vannet der du bor, anbefaler vi vann som er avkalket.

Hvis vannet fra springen inneholder mye klor (> 40 mg/l), bør du bruke klorfattig mineralvann uten kullsyre. Du kan kontakte ditt lokale vannverk for informasjon om vannet der du bor.

Fukt tetningen på tanklokket med litt vann før første gangs bruk.

Obs!

Ikke hell destillert vann eller andre væsker i vanntanken. Du kan skade apparatet.



Før hver bruk

Fyll vanntanken før hver bruk.

1. Vanntanken skal fylles med vann til "max"-merket.
2. Sett på tanklokket slik at det smekker på plass.
3. Skyv vanntanken inn slik at den smekker på plass.

Etter hver bruk

Tøm vanntanken etter hver bruk.

1. Trekk vanntanken langsomt og vannrett ut av apparatet, slik at det ikke drypper gjenværende vann ut av ventilen.
2. Tøm ut vannet.
3. Tørk godt av tetningene og innsiden av tanklokket.

Indikasjon

Når vanntanken er tom, høres et signal og symbolet  vises. Apparatdriften avbrytes.

1. Åpne døren på apparatet forsiktig. Dampen slipper ut.
2. Ta ut vanntanken, fyll på og sett den inn igjen.
3. Trykk på tasten .

Automatisk kalibrering

Vannets kokepunkt avhenger av lufttrykket. Under kalibreringen stilles apparatet inn i forhold til trykkforholdene på stedet. Det skjer første gang det dampkokes på 100 °C. Da utvikler det seg mer damp enn vanlig.

Etter flytting

Apparatet må tilpasse seg den nye oppstillingsplassen automatisk. Derfor må du tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillingene (se kapittelet: Grunninnstillinger).

Før første gangs bruk

I dette kapitlet kan du lese

- om hvordan du kan stille inn klokkeslettet etter at apparatet er koblet til
- om hvordan du endrer vannhardheten ved behov
- om hvordan apparatet skal rengjøres før du bruker det første gang

Stille inn klokkeslett

Etter tilkobling lyser symbolet  og tre nuller i displayet. Still inn klokkeslettet.

1. Trykk på tasten .
Klokkeslettet 12:00 vises i displayet.
2. Still inn klokkeslettet med tasten **+** eller **-**.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Stille inn vannets hardhetsgrad

Apparatet må avkalkes med jevne mellomrom. Bare på denne måten kan du unngå skader.

Apparatet viser automatisk når det må avkalkes. Det er forhåndsinnstilt på vannhardhet II. Endre verdien når vannet er bløtere eller hardere.

Kontrollere vannhardhet

Du kan kontrollere vannhardheten med vedlagte teststrips eller ved å spørre vannverket ditt.

Avherdet vann

Bare hvis du bruker vann som er avherdet, er det ikke nødvendig med avkalking. I slike tilfeller kan du endre vannhardheten til "avherdet".

Endre vannhardhet

Du kan endre vannhardheten i grunninnstillingene når apparatet er slått av.

1. Slå av apparatet.
2. Hold tasten  inne til **c 02** vises i displayet.
3. Trykk på tasten  flere ganger til **c 52** vises.

4. Trykk på tasten **—** eller **+** for å endre vannhardheten.

Mulige verdier:

c 50	avherdet	
c 51	1-bløtt	I
c 52	2-middels	II
c 53	3-hardt	III
c 54	4-svært hardt	IV

5. Hold tasten  inne for å gå ut av grunninnstillingene.

Endringen er lagret.

Rengjøring

Varme opp apparatet

Varm det tomme apparatet opp en gang før første gangs bruk, og rengjør tilbehøret.

1. Fyll vanntanken og skyv den inn på plass.
2. Still driftstypevelgeren på Damping .
3. Still temperaturvelgeren på 100 °C.
4. Trykk på tasten ^{start}_{stop}.

Apparatet varmes automatisk opp til 100 °C og slår seg av etter 20 minutter. Du hører et lydsignal.

5. Vri driftstype- og temperaturvelgeren tilbake til stilling  for å avslutte driften.

La apparatdøren så vidt være åpen til apparatet er avkjølt.

Rengjøring av tilbehøret før bruk

Rengjør tilbehøret grundig med såpevann og oppvaskklut før du tar det i bruk.

Betjening av apparatet

I dette kapittelet kan du lese

- om hvordan du slår apparatet av og på
- om hva du bør ta hensyn til etter hver bruk

Slå på apparatet

1. Dreii driftstypevelgeren til ønsket driftstype.
2. Dreii på temperaturvelgeren for å stille inn temperaturen.

Driftstype	Temperaturområde
 Damping	35 - 100 °C
 Opptining	35 - 60 °C
 Avkalking	Betjening, se kapittelet: Avkalking
 Programautomatikk	Betjening, se kapittelet: Programautomatikk

I indikasjonen vises en foreslått varighet.

3. Still inn varigheten med tasten **+** eller **—**.
4. Trykk på tasten ^{start}_{stop}.

Apparatet varmes opp. Ved driftstypen Damping begynner varigheten å telle ned først når oppvarmingstiden er avsluttet.

Endre temperatur

Du kan når som helst endre temperaturen. Dreii på temperaturvelgeren.

Slå av apparatet



Fare for forbrenning!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Åpne apparatdøren forsiktig etter dampingen.

Varigheten er slutt

Når varigheten er telt ned, kobles apparatet ut automatisk. Du hører et lydsignal. Trykk på tasten  for å avslutte signalet.

Drei driftstype- og temperaturvelgeren tilbake til stilling 0. Åpne døren på apparatet forsiktig.

Pause

Trykk på tasten . Kjøleviften kan fortsette å gå. Start ved å trykke på tasten .

Dersom du åpner apparatdøren under drift, avbrytes driften. Start ved å lukke apparatdøren, og trykk på tasten .

Hvis du har koblet inn grunninnstillingen "Videre når døren lukkes", trenger du ikke starte på nytt (se kapittelet: Grunninnstillinger).

Utkobling

Trykk på tasten . Drei driftstype- og temperaturvelgeren tilbake til stilling 0. Åpne døren på apparatet forsiktig.

Kjøleviften kan fortsette å gå når du åpner apparatdøren.

Etter hver bruk

Tømme vanntanken

Tøm vanntanken. Tørk godt av tetningene og innsiden av tanklokket på apparatet.

Ikke tørk vanntanken i varmt ovnsrom. Vanntanken tar skade av det.

Tørke ovnsrommet

La apparatdøren så vidt være åpen til apparatet er avkjølt.



Fare for forbrenning!
Vannet i fordampingsskålen kan være svært varmt. La det avkjøles før du tørker over.

Rengjør ovnsrommet og fordampingsskålen med den medfølgende svampen, og tørk godt av med en myk klut.

Tørk av elementer og håndtak dersom det har dannet seg kondens på dem.

Innstilling av tidsfunksjoner

Apparatet har forskjellige tidsfunksjoner. Med tasten  kan du hente frem menyen og bytte mellom de ulike funksjonene. Alle tidssymbolene lyser når du kan foreta innstillinger. Pilen  viser hvilken tidsfunksjon du er i.

Du kan endre en tidsfunksjon som allerede er stilt inn, ved å trykke på tasten  eller , dersom pilen  står foran tidssymbolet.

Vise tidsinnstillinger

Trykk på tasten  inntil pilen  står foran de respektive symbolene. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

Stille inn varselur

Varseluret kan brukes som en alarmklokke. Det fungerer uavhengig av apparatet. Varseluret har et eget signal. Du kan høre om det er varseluret eller varigheten som har telt ned og avgir lydsignal.

1. Trykk på tasten .
Tidssymbolene lyser i displayet, pilen  står foran .
2. Still varseluret med tasten  eller .
Foreslått verdi tast  = 10 minutter
Foreslått verdi tast  = 5 minutter

Etter noen sekunder blir den innstilte tiden gjort gjeldende. Varseluret starter. Symbolet   vises for varseluret og tiden som er igjen.

Endre varselurtiden

Endre varselurtiden med tasten  eller . Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Når varselurtiden er utløpt

Du hører et lydsignal. 0:00 vises i displayet. Slå av varseluret med tasten .

Slette varselurtid

Still varseluret tilbake til 0:00 med tasten . Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

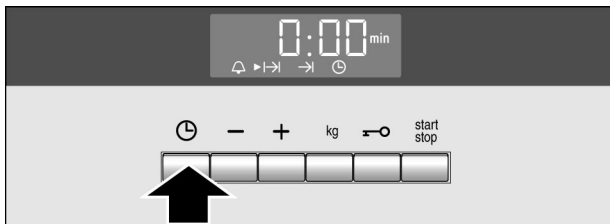
Stille inn varighet

Du stiller inn varigheten for matretten med funksjonen Varighet. Når varigheten er telt ned, kobles apparatet ut automatisk.

Eksempel vist på bilde: Varighet 45 minutter.

Forutsetning:

Driftstype og temperatur er stilt inn.



1. Trykk på tasten  inntil pilen ► står foran I→I. Tidssymbolene lyser. I displayet vises 0:00.



2. Still inn varigheten med tasten **+** eller **-**.
Foreslått verdi tast **+** = 30 minutter
Foreslått verdi tast **-** = 10 minutter
3. Trykk på tasten .
Apparatet varmes opp. Varigheten telles ned i displayet, og symbolet ►I→I lyser.
Ved driftstypen Damping begynner varigheten å telle ned først når oppvarmingstiden er avsluttet.

Endre varighet

Endre varigheten med tasten **+** eller **-**. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Hvis varseluret er stilt inn, må du først trykke på -tasten.

Varigheten er slutt

Du hører et lydsignal. Apparatet varmer ikke lenger. Trykk på tasten  for å avslutte signalet.

Drei driftstype- og temperaturvelgeren tilbake til stilling 0. Åpne døren på apparatet forsiktig.

Endre sluttiden

Du kan forskyve sluttiden for når maten skal være ferdig. Apparatet starter automatisk, og er ferdig til ønsket tidspunkt.

Du kan for eksempel sette inn retten i ovnen om morgenen og stille inn slik at den er ferdig senere på dagen.

Pass på at matvarer ikke står så lenge i stekeovnen at de blir bedervet.

For noen programmer er det ikke mulig å forskyve sluttiden.

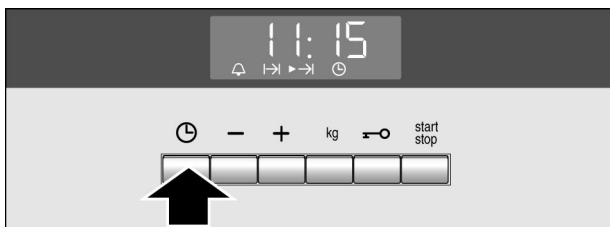
Oppvarmingstiden for drift med damp må regnes i tillegg til varigheten. Den innstilte sluttiden kan altså bli forskjøvet med oppvarmingstiden.

Eksempel vist på bilde: Klokken er 10.30, retten trenger 45 minutter, men skal først være ferdig kl. 12.30.

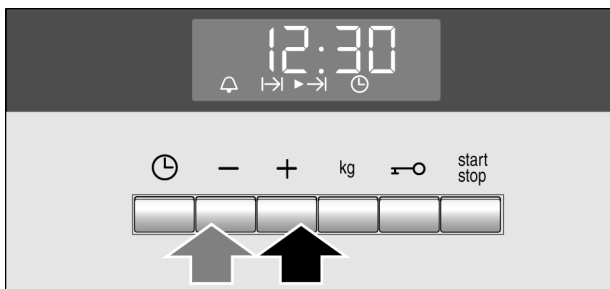
Forutsetning:

Driftstype og temperatur er stilt inn.

1. Trykk på tasten  inntil pilen står foran varigheten .
2. Still inn varigheten med tasten **+** eller **-**.



3. Trykk på tasten . Pilen  står foran . Tidspunktet for når matretten er ferdig, vises.



4. Endre sluttiden til et senere tidspunkt med tasten **+** eller **-**.

Apparatet overtar endringene i løpet av noen sekunder og går i ventemodus. I indikasjonen vises sluttiden **►→I**.

Driften starter til riktig tidspunkt. Tilberedningstiden telles ned og er synlig i displayet.

Endre sluttid

Endre sluttiden med tasten **+** eller **-**. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Hvis varseluret er stilt inn, trykker du først på tasten **⏻** inntil pilen står foran sluttiden **►I→I**.

Ikke endre sluttiden hvis varigheten allerede telles ned. Da vil ikke stekeresultatet stemme.

Varigheten er slutt

Du hører et lydsignal. Apparatet varmer ikke lenger. I displayet vises 0:00.

Trykk på tasten **⏻**. Still inn varigheten på nytt med tasten **+** eller **-**.

Trykk eventuelt to ganger på tasten **⏻** og drei driftstypevelgeren til nullstilling. Apparatet er slått av.

Slette sluttid

Still sluttiden tilbake til det aktuelle klokkeslettet med **-**-tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Apparatet starter.

Hvis varseluret er stilt inn, trykker du først på tasten **⏻** inntil pilen står foran sluttiden **►I→I**.

Stille inn klokkeslett

Etter tilkobling eller etter strøbrudd lyser symbolet **⏻** og tre nuller i displayet. Still inn klokkeslettet.

1. Trykk på tasten **⏻**.

Klokkeslettet 12:00 vises i displayet.

2. Still inn klokkeslettet med tasten **+** eller **-**.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Endre klokkeslett

Det kan ikke være stilt inn noen annen tidsfunksjon.

1. Trykk på tasten **⏻** inntil pilen **►** står foran **⏻** i displayet.

2. Endre klokkeslettet med tasten **+** eller **-**.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Skjule klokken

Du kan skjule visning av klokken. Dermed er den bare synlig når apparatet er i bruk (se kapittelet: Grunninnstillinger).

Programautomatikk

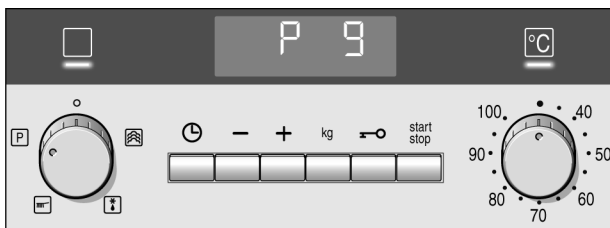
I dette kapittelet kan du lese

- om hvordan du stiller inn et program fra programautomatikken
- henvisninger og tips til programmene
- om hvilke programmer du kan stille inn

Du kan enkelt tilberede retter med 20 forskjellige programmer.

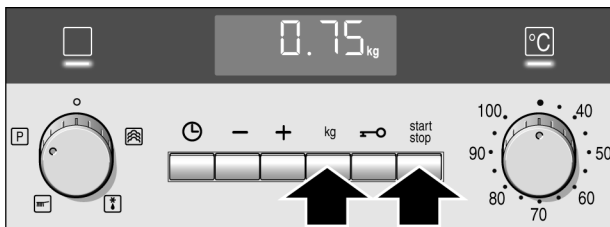
Innstilling av ønsket program

Velg passende program i programtabellen.
Følg angivelsene for programmene.



1. Sett driftstypevelgeren på **P**.
I displayet vises det første programmet **P 1**.
2. Still inn ønsket program med tasten **- +**.

Angi vekt



3. Trykk på tasten **kg**.
Det vises et vektforslag i displayet.
For enkelte programmer trenger du ikke angi noen vekt. I tilfelle vises 0.00 kg.

4. Angi vekten på matvarene som skal tilberedes med tastene **– +**.

5. Trykk på tasten ^{start}_{stop}.

Varigheten til programmet telles ned og er synlig i displayet.

Endre sluttiden

Du kan forskyve sluttiden for enkelte programmer. Programmet startes senere og er ferdig til et ønsket klokkeslett (se kapittelet: Tidsfunksjoner).

Programslutt

Du hører et lydsignal. Apparatet slås av. Drei driftstypevelgeren tilbake til stilling 0.



Fare for forbrenning!
Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Åpne apparatdøren forsiktig etter dampingen.

Hvis du vil avbryte programmet

Trykk på tasten ^{start}_{stop} og drei driftstypevelgeren tilbake til stilling 0.

Veiledning til programmene

Alle programmene er beregnet til steking på ett nivå.

Stekeresultatet kan variere avhengig av størrelse og kvalitet på matvarene.

Utstyr

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

Ved steking i ovnsform med hull skyver du i tillegg ovnsformen uten hull inn på høyde 1. Da blir væske som drypper, samlet opp.

Mengde/vekt

Ikke fyll opp mer enn 4 cm i høyden.

Programautomatikken behøver vekten til matvarene. Totalvekten skal alltid ligge innenfor forhåndsinnstilt vektområde.

Koketid

Etter programstart vises tilberedningstiden. Den kan endre seg i løpet av de 10 første minuttene, fordi oppvarmingstiden bl.a. avhenger av temperaturen på matvarene og vannet.

Tilberede grønnsaker P 1 - P 5

Krydre grønnsakene først etter tilberedningen.

Tilberede kornprodukter/linser P 7 - P10

Vei matvarene og tilsett vann i riktig forhold til vekten.

Basmatiris 1 : 1,5

Naturris 1 : 1,5

Couscous 1 : 1

Linser 1 : 2

Angi vekten uten væske.

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

Dampe kyllingbryst P11

Ikke legg kyllingbrystene oppå hverandre i kokekaret.

Dampe fisk P12 - P13

Smør ovnsformen med hull før du tilbereder fisken.

Legg aldri fiskefiletene oppå hverandre. Angi vekten til den tyngste fileten og velg så lik størrelse på stykkene som mulig.

Tilberede fruktkompott P14

Programmet er ikke egnet til steinfrukt og frukt med kjerne. Vei frukten, tilsett ca. $\frac{1}{3}$ av mengden vann, og sukker og krydder etter smak.

Tilberede risengrynsgrøt P15

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 kokingen. Resten av melken trekker seg raskt inn.

Tilberede yoghurt P16

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

Rør inn en til to teskjeer per 100 ml naturyoghurt eller tilsvarende mengde yoghurtferment i melken. Fyll opp blandingen i rene glass og lukk disse.

Etter tilberedningen avkjøles glassene i kjøleskapet.

Desinfisere flasker P18

Rengjør alltid de små flaskene med en flaskebørste rett etter bruk. Vask dem til slutt i oppvaskmaskinen.

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

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

Stikk hull på eggene før de kokes. Legg aldri eggene oppå hverandre. Størrelse M tilsvarer en stykkvekt på ca. 50 g.

Steke egg P19 - P20

Programtabell

I dette kapittelet finner du alle programmene på dampovnen din. Følg angivelsene for programmene.

	Program	Kommentarer	Kokekar/tilbehør	Høyde
P 1*	Dampe blomkålbuketter	like store buketter	ovnsform med hull + uten hull	3 1
P 2*	Dampe brokkolibuketter	like store buketter	ovnsform med hull + uten hull	3 1
P 3*	Dampe brekkbønner	-	ovnsform med hull + uten hull	3 1
P 4*	Dampe gulrøtter i skiver	ca. 3 mm tykke skiver	ovnsform med hull + uten hull	3 1
P 5	Dampe frossen grønnsaksblanding	-	ovnsform med hull + uten hull	3 1
P 6*	Skelte poteter	middels store, diam. 4-5 cm	ovnsform med hull + uten hull	3 1
P 7	Basmatiris	maks. 0,75 kg	ovnsform uten hull	2
P 8	Naturris	maks. 0,75 kg	ovnsform uten hull	2
P 9	Couscous	maks. 0,75 kg	ovnsform uten hull	2
P 10	Linser	maks. 0,55 kg	ovnsform uten hull	2
P 11	Dampe ferskt kyllingbryst	samlet vekt 0,2-1,5 kg	ovnsform med hull + uten hull	3 1
P 12	Dampe hel, fersk fisk	0,3-2 kg	ovnsform med hull + uten hull	3 1

* Du kan forskyve sluttiden for dette programmet.

	Program	Kommentarer	Kokekar/tilbehør	Høyde
P 13	Dampe fersk fiskefilet	maks. 2,5 cm tykk	ovnsform med hull + uten hull	3 1
P 14*	Fruktkompott	-	ovnsform uten hull	2
P 15	Risengrynsgrøt	-	ovnsform uten hull	2
P 16	Yoghurt på glass	-	glass + ovnsform med hull	2
P 17*	Varme opp tilberedt tilbehør	-	ovnsform uten hull	2
P 18*	Desinfisere flasker	-	ovnsform med hull	2
P 19*	Hardkokte egg	egg, størrelse M maks. 1,8 kg	ovnsform med hull + uten hull	3 1
P 20*	Bløtkokte egg	egg, størrelse M maks. 1 kg	ovnsform med hull + uten hull	3 1

* Du kan forskyve sluttiden for dette programmet.

Barnesikring

For at barn ikke skal kunne slå på apparatet utilsiktet eller endre på innstillingene mens apparatet er i gang, er det utstyrt med barnesikring.

Aktivere barnesikringen

Hold tasten  inne i ca. 4 sekunder til symbolet  vises.

Betjeningsfeltet er sperret.

Deaktivere barnesikringen

Hold tasten  inne helt til symbolet  slukkes. Du kan stille inn på nytt.

Veiledning

Selv om barnesikringen er aktivert, kan du slå av apparatet, slå av signalet med tasten , stoppe driften med stopptasten og stille inn varseluret.

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger som er forhåndsinnstilt på fabrikken. Du kan endre disse grunninnstillingene etter behov.

Hvis du vil tilbakestille alle endringer, kan du gjenopprette fabrikkinnstillingene.

1. Slå av apparatet.
2. Hold tasten $\ominus$ inne til **c02** vises i displayet.
3. Trykk på tasten $\ominus$ til ønsket grunninnstilling vises.
4. Trykk på tasten $-$ eller $+$ for å endre grunninnstillingen.
5. Hold tasten $\ominus$ inne for å gå ut av grunninnstillingene.
Endringen er lagret.

Du kan endre følgende grunninnstillinger:

Grunninnstilling	Funksjon	Mulige innstillinger
c02	Display-lysstyrke	c01 = mørk c02 = middels c03 = lys
c12	Signaltone-varighet: Stille inn lengden på signaltone ved driftsslutt	c11 = kort (10 sekunder) c12 = middels (2 minutter) c13 = lang (5 minutter)
c21	Vise klokken ved avslått apparat	c20 = av c21 = på
c31	Videre når døren lukkes. Ny start etter åpning av apparatdøren bortfaller	c30 = av c31 = på
c42	Tid før endringer blir lagret automatisk	c41 = kort (2 sekunder) c42 = middels (5 sekunder) c43 = lang (10 sekunder)
c52	Stille inn vannhardheten for avkalkingsindikatoren	c50 = avherdet c51 = 1-bløtt c52 = 2-middels c53 = 3-hardt c54 = 4-svært hardt

Grunninnstilling	Funksjon	Mulige innstillinger
c 60	Oppvarmingssignal Damping	c 60 = av c 61 = på
c 70	Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger: – alle endringer i grunninnstillingene blir slettet – automatisk kalibrering gjennomføres	c 70 = ikke tilbakestill c 71 = tilbakestill

Vedlikehold og rengjøring

I dette kapittelet finner du informasjon om

- rengjøring og vedlikehold av apparatet
- rengjøringsmidler
- driftstypen Avkalking



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.

Fjern smuss i ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt. Brente rester er mye vanskeligere å fjerne senere.

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

Rengjeringssvamp

Rengjeringssvampen som følger med har svært god sugeevne. Bruk rengjeringssvampen 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).

Mikrofiberklut

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

Rengjøringsmidler

Utsiden av apparatet	Bruk såpevann, ettertørk med en myk klut
Med aluminiumsfront	Bruk et mildt vinduspusemiddel, tørk av med en myk vinduspuseklut eller en løfri mikrofiberklut. Tørk vannrett og uten å øve trykk mot flatene
Med front i rustfritt stål	Bruk såpevann, ettertørk med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller hos din forhandler
I ovnsrommet	Bruk varmt såpevann eller eddikvann Bruk den medfølgende rengjeringssvampen eller en myk oppvaskbørste. Bruk aldri stål- eller skuresvamper. Det kan føre til at ovnsrommet rustet
Fordampingsskål	Bruk varmt såpevann eller eddikvann
Tetningen rundt åpningen på ovnsrommet	Bruk varmt såpevann
Vanntank	Bruk såpevann, ikke vask i oppvaskmaskin
Innsiden av tanken	Tørk godt av etter hver bruk
Tetningen i lokket	Tørk godt av etter hver bruk
Stiger	Med varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen
Glassruter	Bruk glassrens
Tilbehør	Bløtlegg i varmt såpevann. Rengjør med en børste eller en skuresvamp, eller vask i oppvaskmaskin Rengjør med eddikvann ved misfarging fra matvarer som inneholder stivelse (f.eks. ris)

Avkalking

For at apparatet skal fungere som det skal, må det avkalles med jevne mellomrom. Visningen "calc" minner deg på det.

Avkalkingen varer i ca. 30 minutter.

Bare hvis du bruker vann som er avherdet, er det ikke nødvendig med avkalking.

Merk!

Apparatdriften blokkeres hvis avkalkingen avbrytes. Apparatet kan først brukes igjen etter 1. og 2. skylling, slik at det ikke er igjen rester etter avkalkingsløsning i apparatet.

Avkalkingsmiddel

Bruk bare flytende avkalkingsmidler som blir anbefalt av kundeservice, til avkalkingen (artikkelnr. 311138, også tilgjengelig i vår online-butikk). Andre avkalkingsmidler kan skade apparatet.

1. Bland 300 ml vann og 60 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.
2. Tøm vanntanken og fyll den med avkalkingsløsningen.

Obs!

Pass på så du ikke søler avkalkingsløsning på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater. Hvis dette likevel skulle skje, må løsningen straks vaskes vekk med rent vann.

Starte avkalkingen

Ovnsrommet må være helt avkjølt.

1. Sett driftstypevelgeren på avkalking .
2. Trykk på tasten ^{start}_{stop}.

Avkalkingen begynner. Lampen i ovnsrommet forblir avslått.

1. skylling

Etter ca. 30 minutter hører du et signal. Symbolet  (Fyll vanntanken) vises.

1. Skyll vanntanken grundig, fyll på vann og skyv den inn igjen.

Symbolet  (Tøm fordampings-skålen) vises.

2. Fjern avkalkingsmiddelet fra fordampingsskålen med medfølgende rengjøringsvamp.
3. Trykk på tasten ^{start}_{stop}.
Apparatet skyller.

2. skylling

Etter kort tid vises symbolet  for andre gang.

1. Skyll rengjøringsvampen grundig.
2. Fjern gjenværende vann fra fordampingsskålen med rengjøringsvampen.
3. Trykk på tasten ^{start}_{stop}.
Apparatet skyller. Når avkalkingen er avsluttet, vises **00:00** og .
4. Trykk på tasten ^{start}_{stop} og drei driftstypevelgeren tilbake til stilling 0.

Fjerne gjenværende vann

Fjern gjenværende vann fra fordampingsskålen med rengjøringsvampen. Tørk av ovnsrommet med rengjøringsvampen, og tørk over med en myk klut.

Avbryte avkalkingen

1. Trykk lenge på tasten ^{start}_{stop}.
Avkalkingen avbrytes.

For at det ikke skal være noen rester av avkalkingsløsningen igjen i apparatet, må du skylle to ganger etter avbrudd.

2. Trykk på tasten ^{start}_{stop}.
Symbolet  vises.

Gå frem som beskrevet i avsnittet "1. skylling".

Avkalke bare fordampingsskålen

Hvis du ikke vil avkalke hele apparatet, men bare fordampingsskålen i ovnsrommet, kan du allikevel også bruke driftstypen Avkalking.

Eneste forskjell:

1. Bland 100 ml vann og 20 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.
2. Fyll fordampingsskålen helt med avkalkingsløsning.
3. Fyll vanntanken med bare vann.
4. Start driftstypen Avkalking som beskrevet.

Fordampingsskålen kan også avkalles manuelt, uten driftstype.

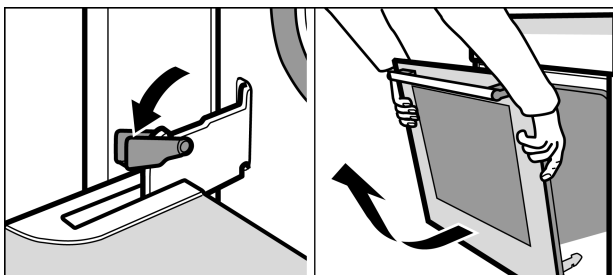
Sette inn og ta av apparatdøren



Apparatdøren kan tas av for å forenkle rengjøring av apparatet.

Fare for personskader!

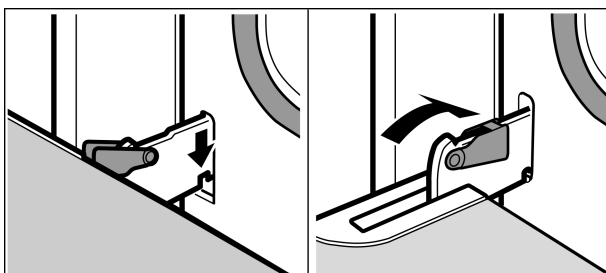
- Hengslene på apparatdøren kan smelle tilbake med stor kraft. Drei alltid begge sperremekanismene for å ta ut og inn døren helt til anslag.
- Hvis apparatdøren er tatt ut uten at sperremekanismene er dreid til anslag, kan hengselet smekke tilbake. Grip ikke i hengselet. Ring kundeservice.



1. Åpne apparatdøren helt.
2. Vipp opp de to sperrehendlene på venstre og høyre side.
3. Still apparatdøren i en skrå posisjon. Ta tak med begge hender øverst på høyre og venstre side. Lukk apparatdøren litt igjen og trekk den ut.

Sette inn apparatdøren

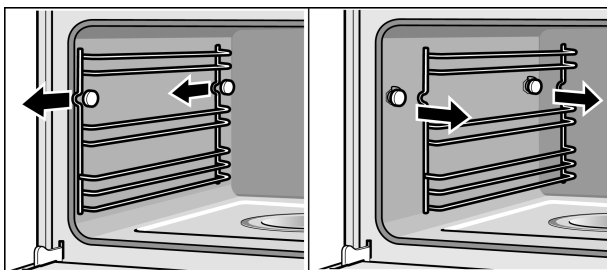
Sett på plass apparatdøren igjen etter rengjøring.



1. Sett inn dørhengslene i åpningene til venstre og høyre for ovnsrommet. Hakkene i hengslene må smekke på plass på begge sider.
2. Åpne apparatdøren helt og vipp sperrehendlene helt opp.
3. Lukk apparatdøren.

Rengjøre stigene

Stigene kan tas ut for rengjøring.



Vipp stigen forover og hekt den av.

Rengjør stigene med oppvaskmiddel og en myk svamp eller en børste. Du kan også vaske stigene i oppvaskmaskin.

Hekte stigene på plass

Hekt stigene på plass foran og bak, og skyv dem bakover til de smekker på plass.

Stigene passer både på høyre og venstre side.

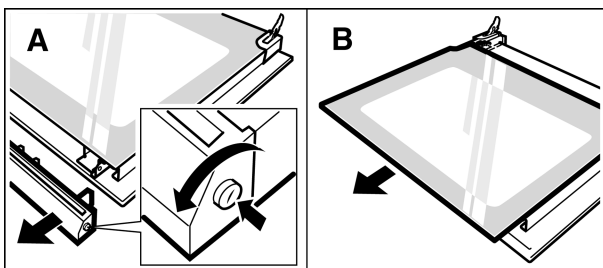
Rengjøre glassrutene

Du kan ta av den indre glassruten på apparatdøren for bedre rengjøring.

Obs!

Du må ikke bruke apparatet før du har satt inn glassruten og apparatdøren på riktig måte igjen.

1. Ta ut apparatdøren og legg den på et håndkle e.l. med håndtaket ned.



2. Skru av dekselet øverst på apparatdøren. Dette gjør du ved å løsne skruene på høyre og venstre side. (Figur A)
3. Trekk ut glassruten. (Figur B)

Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

Sette på plass glassrutene

1. Skyv glassrutene på plass igjen. Pass på at den glatte flaten vender ut og den trykte flaten vender inn.
2. Sett på dekselet og skru det fast.
3. Sett på plass apparatdøren igjen.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese følgende veiledning.

Reparasjon må bare utføres av en servicetekniker med spesiell opplæring. Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet virker ikke	Støpselet er ikke satt inn	Koble apparatet til strømmettet.
	Strømbrudd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer.
	Sikringen er defekt	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
	Betjeningsfeil	Slå av sikringen for apparatet i sikringsskapet og slå den på igjen etter ca. 10 sekunder.
Apparatet vil ikke starte	Apparatdøren er ikke ordentlig lukket	Lukk apparatdøren.
	Avkalkingen ble avbrutt	Drei driftstypevelgeren til  og skyll apparatet 2 ganger (se kapittelet Avbryte avkalkingen).
I displayet lyser ⌚ og tre nuller	Strømbrudd	Still inn klokken på nytt (se kapittelet Tidsfunksjoner).
Apparatet er ikke i drift. Varigheten er angitt i displayet	En dreiebryter er utilsiktet dreid på	Trykk på stopptasten.
	Det ble ikke trykket på starttasten etter innstillingen	Trykk på starttasten eller slett innstillingene med stopptasten.
	Avkalkingen ble avbrutt	Drei driftstypevelgeren til  og skyll apparatet 2 ganger (se kapittelet Avbryte avkalkingen).
I displayet vises "F8"	Den automatiske utkoblingen er aktivert	Trykk på en vilkårlig tast.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Indikasjonen  vises, selv om vanntanken er full	Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn	Skyv inn vanntanken til den smekker på plass.
	Detektorsystemet fungerer ikke	Kontakt kundeservice.
Indikasjonen  vises, selv om vanntanken ikke er tom ennå, eller vanntanken er tom, men indikasjonen  vises ikke	Vanntanken er skitten innvendig. Den bevegelige vannstandsmåleren er fastklemt	Rist på vanntanken og rengjør den. Hvis du ikke får løs delene, må du bestille en ny vanntank hos kundeservice.
Vanntanken tømmer seg uten synlig grunn. Fordampingsskålen renner over	Vanntanken er ikke lukket ordentlig	Sett på lokket slik at det smekker på plass.
	Tetningen på tanklokket er skitten	Rengjør tetningen.
	Tetningen på tanklokket er defekt	Bestill en ny vanntank fra kundeservice.
Fordampingsskålen er kokt tom selv om tanken er full	Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn	Skyv vanntanken inn slik at den smekker på plass.
	Tilførselen er tett	Avkalk apparatet. Kontroller om vannets hardhetsgrad er riktig innstilt.
Indikasjonen  vises	Apparatet har ikke vært brukt i minst 2 dager, og vanntanken er full	Tøm vanntanken og rengjør den. Tøm alltid vanntanken etter tilberedning.
Det kommer en "plopp"-lyd under tilberedning	Kulde/varme-effekt ved dypfryste varer, kommer av vanndampen	Dette er normalt.
Ved damping oppstår ekstremt mye damp	Apparatet kalibreres automatisk	Dette er normalt.
Ved damping oppstår igjen ekstremt mye damp	Apparatet kalibreres ikke automatisk ved korte koke-/steketider	Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger (se kapittelet Grunninnstillinger). Start deretter damping i 20 minutter ved 100 °C.
Under tilberedningen kommer dampen ut gjennom lufteåpningen		Dette er normalt.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet damper ikke lenger som det skal	Apparatet er forkalket	Start avkalkingsprogrammet.
I displayet vises en feilmelding "E..."	Teknisk feil	Trykk på tasten  for å slette feilmeldingen, og still ev. inn klokkeslettet på nytt. Hvis feilmeldingen vises på nytt, må du ta kontakt med kundeservice.
I displayet vises feilmeldingen "E011"	Du har trykket for lenge på en tast, eller den har hengt seg opp	Trykk på tasten  for å slette feilmeldingen. Trykk på alle tastene hver for seg og sjekk om de er rene.
Apparatet varmer ikke lenger. I displayet blinker kolonet	Tastekombinasjonen ble trykket	Still inn driftstype Damping på 35 °C og hold tasten  inne til du hører en signaltone. Trykk kort en gang til  .

Bytte pære i ovnsrommet

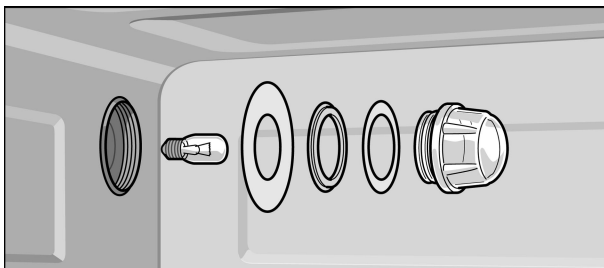
Du får tak i varmebestandige pærer 25 W, 220/240 V, pæresokkel E14 og tilhørende tetninger hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.



Fare for forbrenning!

La ovnsrommet og lyspæren i ovnsrommet avkjøles før du bytter lyspæren.

1. Skru ut sikringen i sikringsskapet eller trekk ut støpselet.
2. Drei dekselet av mot venstre.
3. Skru ut pæren mot venstre og bytt den ut med en pære av samme type.
4. Skyv inn de nye tetningene og klemringen i riktig rekkefølge på glassdekselet.



Bytte glassdeksel eller tetninger

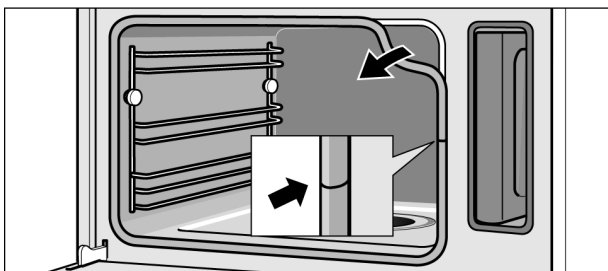
5. Skru på glassdekslet med tetningene igjen.
6. Koble apparatet til strømmettet igjen og still inn klokkeslettet på nytt.

Slå aldri apparatet på uten glassdeksel og tetninger.

Du må bytte glassdeksel eller tetninger dersom disse er skadet. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet ved kontakt med kundeservice.

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

Dersom apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De oppgitte kundeservicesentrene gir deg også gjerne opplysninger om ditt nærmeste serviceverksted.

E-nummer og FD-nummer

Oppgi alltid produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) på apparatet ditt ved kontakt med kundeservice. Typeskiltet med disse numrene finner du nederst til venstre på sideveggen når du åpner apparatdøren. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når det har oppstått en feil, bør du med én gang skrive opp disse dataene for apparatet ditt her.

E-nr.	FD
Kundeservice 🏠	

Energi- og miljøtips

Her får du tips om hvordan du kan spare energi og om 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.

Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.

Ved damping kan du steke i flere høyder samtidig. Hvis du har retter som krever forskjellig steketid, skyver du først inn retten med lengst steketid.

Miljøvennlig håndtering



Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

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. Stekingen 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 driftstype og 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.

Når du bruker ovnsform med hull til damping, må du sette ovnsformen uten hull under. Da blir væske som drypper, samlet opp.

Utstyr

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

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

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkes 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 matvarens 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 ovnsformen. Det er bedre å bruke to former.

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 ovnsformen med hull og skyv formen inn i høyde 3. Skyv ovnsformen uten hull inn under i høyde 1. Da blir væske som drypper, samlet opp.

Matvarer	Størrelse	Tilbehør	Driftstype	Tempera- tur °C	Steketid i minutter
Artisjokker	hel	med hull + uten hull	Damping	100	30 - 35
Blomkål	hel	med hull + uten hull	Damping	100	30 - 40
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
Fenikkel	skiver	med hull + uten hull	Damping	100	10 - 14
Flan med grønnsaker	-	vannbadform 1,5 l + ovnsform med hull i høyde 2	Damping	100	50 - 70
Snittebønner	-	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	15 - 20
Purre	skiver	med hull + uten hull	Damping	100	4 - 6
Mangold*	strimler	med hull + uten hull	Damping	100	8 - 10

* Forvarm apparatet

Matvarer	Størrelse	Tilbehør	Driftstype	Temperatur °C	Steketid i minutter
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	2 - 3
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 = per 100 g ris tilsettes 150 ml væske.

Du kan selv velge innsettingshøyden for ovnsformen uten hull.

Matvarer	Forhold/henvisninger	Tilbehør/høyde	Driftstype	Temperatur °C	Steketid i minutter
Skelte poteter	middels størrelse	med hull (høyde 3) + uten hull (høyde 1)	Damping	100	35 - 45
Skelte poteter	skåret i fire	med hull (høyde 3) + uten hull (høyde 1)	Damping	100	20 - 25
Naturris	1 : 1,5	uten hull	Damping	100	30 - 40
Langkornet ris	1 : 1,5	uten hull	Damping	100	20 - 30
Basmatiris	1 : 1,5	uten hull	Damping	100	20 - 30
Parboiled ris	1 : 1,5	uten hull	Damping	100	15 - 20
Linser	1 : 2	uten hull	Damping	100	30 - 45
Hvite bønner, bløtlagt	1 : 2	uten hull	Damping	100	65 - 75

Matvarer	Forhold/ henvisninger	Tilbehør/høyde	Driftstype	Tempera- tur °C	Steketid i minutter
Couscous	1 : 1	uten hull	Damping	100	6 - 10
Grønne speltkjemner, 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 (høyde 3) + uten hull (høyde 1)	Damping	95	20 - 25

Kjøtt, fjærkre, fisk

Skyv inn ovnsform med hull i høyde 3, og ovnsform uten hull i høyde 1.

La den ferdige steken hvile i 10 minutter i avslått, lukket dampovn. Da blir kjøttet saftigere.

Fjærkre

Matvarer	Mengde/ vekt	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Tempera- tur °C	Steke-/ koketid i minutter
Kyllingbryst	à 0,15 kg	uten hull	2	Damping	100	15 - 25
Andebryst*	à 0,35 kg	uten hull	2	Damping	100	12 - 18

* Brunnes først og vikles inn i folie

Oksekjøtt

Matvarer	Mengde/ vekt	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Tempera- tur °C	Steke-/ koketid i minutter
Flat roastbiff, medium*	1 kg	uten hull	2	Damping	100	25 - 35
Høy roastbiff, medium*	1 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	30 - 40

* Brunnes først og vikles inn i folie

Svinekjøtt

Matvarer	Mengde/ vekt	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Tempera- tur °C	Steke-/ koketid i minutter
Svinefilet*	0,5 kg	uten hull	2	Damping	100	10 - 12
Svinemedaljonger*	ca. 3 cm tykk	uten hull	2	Damping	100	10 - 12
Sommerkoteletter	i skiver	uten hull	2	Damping	100	15 - 20

* Brunnes først og vikles inn i folie

Pølser

Matvarer	Mengde/ vekt	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Tempera- tur °C	Steke-/ koketid i minutter
Wienerpølser	-	med hull + uten hull	3 1	Damping	80 - 85	12 - 18
Medisterpølser	-	med hull + uten hull	3 1	Damping	80 - 85	15 - 20

Fisk

Matvarer	Mengde/ vekt	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Tempera- tur °C	Steke-/ koketid i minutter
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
Fisketerrin	vannbad- form 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

Matvarer	Mengde/ vekt	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Tempera- tur °C	Steke-/ koketid i minutter
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
Sjøtungerullade, fylt		med hull + uten hull	3 1	Damping	80 - 90	10 - 20

Suppetilbehør

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Tempera- tur °C	Steke-/ koketid i minutter
Eggekake	uten hull	2	Damping	90	15 - 20
Semulegnocci	med hull + uten hull	3 1	Damping	90 - 95	7 - 10

Desserter, kompott

Kompott

Vei frukten, tilsett ca. $\frac{1}{3}$ av mengden vann, og 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 kokingen. Resten av melken trekker seg raskt inn.

Yoghurt

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

Rør inn en til to teskjeer per 100 ml naturyoghurt eller tilsvarende mengde yoghurtferment i melken. Fyll opp blandingen i rene glass og lukk disse.

Etter tilberedningen avkjøles glassene i kjøleskapet.

Matvarer	Tilbehør	Driftstype	Temperatur °C	Steke-/koketid i minutter
Germknödel (melboller)	ovnsform uten hull	Damping	100	20 - 25
Crème caramell	små former + ovnsform med hull	Damping	90 - 95	15 - 20
Risengrynsgrøt*	ovnsform uten hull	Damping	100	25 - 35
Yoghurt*	porsjonsglass + ovnsform med hull	Damping	40	300 - 360
Eplekompott	ovnsform uten hull	Damping	100	10 - 15
Pærekompott	ovnsform uten hull	Damping	100	10 - 15
Kirsebærkompott	ovnsform uten hull	Damping	100	10 - 15
Rabarbrakompott	ovnsform uten hull	Damping	100	10 - 15
Sviskekompott	ovnsform uten hull	Damping	100	15 - 20

* Du kan også bruke det passende programmet (se kapittelet: Programautomatikk)

Opptining

Frys ned matvarene ved -18 °C i så flate porsjonspakker som mulig. Ikke frys ned for store mengder. Opptinte matvarer er ikke lenger like holdbare, og blir raskere bedervet enn ferske varer.

Tin retten i frysepose, på tallerken eller i ovnsformer med hull. Skyv alltid ovnsformen uten hull inn under formen med hull. Dermed blir ikke matvarene liggende i vannet fra de tinede matvarene og ovnsrommet holdes rent.

Bruk driftstypen Opptining.

Ved behov kan maten deles i to, eller stykker som alt er opptint, kan tas ut av apparatet.

La opptinte matvarer stå i 5 - 15 minutter i ovnen etter opptining slik at temperaturen utjevnes.



Helserisiko!

Ved opptining av kjøtt eller fisk må du helle ut væsken som oppstår under tining. Det er viktig at denne ikke kommer i kontakt med andre matvarer. Det kan overføres ansamlinger av mikroorganismer.

Still inn dampovnen på driftstypen Damping ved 100 °C i 15 minutter etter opptining.

Opptining av kjøtt

Panerte kjøttstykker skal tines slik at krydderet og paneringen fortsatt holder seg på plass.

Opptining av fjærkre

Ta matvarene ut av pakken før opptining. Hell ut væsken som oppstår under tining.

Matvarer	Mengde/ vekt	Tilbehør	Høyde	Temperatur °C	Steketid i minutter
Kylling	1 kg	med hull + uten hull	3 1	45 - 50	60 - 70
Kyllinglår	0,4 kg	med hull + uten hull	3 1	45 - 50	30 - 35
Grønnsaker frosset i blokk (f.eks. spinat)	0,4 kg	med hull + uten hull	3 1	45 - 50	20 - 30
Bær	0,3 kg	med hull + uten hull	3 1	45 - 50	5 - 8
Fiskefilet	0,4 kg	med hull + uten hull	3 1	45 - 50	15 - 20
Gulasj		med hull + uten hull	3 1	45 - 50	40 - 50
Oksestek		med hull + uten hull	3 1	45 - 50	70 - 80

Heving av deig

Med driftstypen Damping heves deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur.

Du kan fritt velge innsetningshøyden for risten eller legge risten forsiktig på bunnen av ovnsrommet. Obs! Pass på så du ikke riper bunnen av ovnsrommet!

Sett deigbollen på risten. Ikke dekk til deigen.

Matvarer	Mengde	Utstyr	Temperatur i °C	Steketid i min
Gjærdeig	1 kg	bolle + rist	35	20-30
Surdeig	1 kg	bolle + rist	35	20-30

Safting

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 ovnsformen med hull og skyv formen inn i høyde 3. Skyv ovnsformen uten hull inn i høyde 1 for å samle opp saft.

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

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur °C	Steke-/koketid i min.
Bringebær	Med hull og uten hull	3 1	Damping	100	30-45
Rips	Med hull og 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.

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 ovnsformen med hull. De skal ikke berøre hverandre.

Åpen ovnsdøren etter angitt koketid.

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

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur °C	Steke-/koketid 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

Dypfrosne produkter

Følg produsentens anvisninger på pakningen.

De angitte steketidene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur °C	Steketid i min.
Deigvarer, ferske, kjøleware*	ovnsform uten hull	2	Damping	100	5 - 10
Ørret	med hull + ovnsform uten hull	3 + 1	Damping	80 - 100	20 - 25
Laksefilet	med hull + ovnsform uten hull	3 + 1	Damping	80 - 100	20 - 25
Brokkoli	med hull + ovnsform uten hull	3 + 1	Damping	100	4 - 6
Blomkål	med hull + ovnsform uten hull	3 + 1	Damping	100	5 - 8
Bønner	med hull + ovnsform uten hull	3 + 1	Damping	100	4 - 6
Erter	med hull + ovnsform uten hull	3 + 1	Damping	100	4 - 6
Gulrøtter	med hull + ovnsform uten hull	3 + 1	Damping	100	3 - 5
Blandede grønnsaker	med hull + ovnsform uten hull	3 + 1	Damping	100	4 - 8
Rosenkål	med hull + ovnsform uten hull	3 + 1	Damping	100	5 - 10

* Tilsett litt væske

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.