

Dampovn HB25D5.2.

[no] Bruksveiledning3

Sikkerhetshenvisninger	4	Tabeller og tips	15
Veiledning om sikkerhet.....	4	Tilbehør	15
Årsaker til skader.....	4	Utstyr	15
Ditt nye apparat.....	5	Tilberedningstid og -mengde.....	15
Betjeningsfelt	5	Fordel matvarene jevnt	15
Ovnsrom	6	Trykkømfintlige matvarer	15
Tilbehør	6	Tilberedning av komplette måltider	15
Automatisk kalibrering	6	Grønnsaker	15
Før første gangs bruk.....	6	Tilbehør og belgfrukt.....	16
Stille inn klokkeslett.....	6	Fjærkre og kjøtt.....	16
Innstilling av vannets hardhetsgrad.....	6	Fisk	17
Første gangs bruk av apparatet	7	Suppetilbehør, annet.....	17
Rengjøring av tilbehøret før bruk	7	Desserter, kompott.....	17
Betjening av apparatet	7	Oppvarming av mat.....	18
Fyll vanntanken.....	7	Opptining	18
Slå på apparatet.....	7	Heving av deig	18
Slå av apparatet.....	8	Safting	19
Etter hver bruk	8	Konservering.....	19
Endre klokkeslett	8	Dypfrosne produkter	19
Programautomatikk	9		
Innstilling av program.....	9		
Veiledning til programmene.....	9		
Programtabell	10		
Grunninnstillinger.....	11		
Vedlikehold og rengjøring.....	11		
Rengjøringsmidler.....	12		
Avkalking	12		
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	13		
Bytte dørtetning	14		
Bytte pære i ovnsrommet.....	14		
Kundeservice	14		
E-nummer og FD-nummer.....	14		
Miljøvern	15		
Miljøvennlig deponering.....	15		
Tips til energisparing.....	15		

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

Sikkerhetshenvisninger

Les grundig igjennom bruksanvisningen. Ta godt vare på bruks- og monteringsanvisningen. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

Veiledning om sikkerhet

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

Apparatet må ikke brukes uten oppsyn av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet eller
- har manglende erfaring eller kunnskap

Ikke la barn leke med apparatet.

Fare for skader!

Døren må ikke åpnes før apparatet er skjøvet helt inn i kjøkkenmøbelet. Før apparatet er skrudd fast, må døren bare åpnes forsiktig. Det kan velte eller falle ned fra kjøkkenmøbelet. Følg monteringsanvisningen.

Fare for skålding!!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Åpne apparatdøren forsiktig under eller etter tilberedning. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Vær oppmerksom på at damp kan være usynlig, avhengig av temperaturen.

Fare for forbrenning!

Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. Hold små barn på trygg avstand.

Brannfare!

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i apparatet.

Fare for skålding!

Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå varm vanddamp.

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 mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold, og åpne døren på apparatet forsiktig.

Fare for forbrenning!

Ta aldri ut varmt tilbehør eller kokekar fra ovnsrommet uten å bruke grytekluter.

Fare for skålding!!

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

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 trekke ut nettstøpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringsskapet. Ring kundeservice.

Årsaker til skader

Obs!

- Ikke sett noen ting rett på bunnen av ovnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Opphopning av varme kan skade apparatet.
Bunnen i stekeovnen og fordampingsskålen må alltid være frie. Sett alltid kokekaret på risten eller i ovnsformen med hull.
- Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- Kokekaret må være varme- og dampfast.
- Ikke bruk kokekar med rustflekker. Selv de minste flekker kan føre til rust i ovnsrommet.
- Når du bruker ovnsformen med hull til damping, må du alltid sette inn stekebrettet eller ovnsformen uten hull under. Da blir væske som drypper, samlet opp.
- Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. De kan føre til korrosjon i ovnsrommet.
- Fruktsaft kan gi flekker i ovnsrommet. Fjern alltid fruktsaft med én gang og tørk etter først med fuktig klut og deretter med en tørr klut.
- Hvis dørtetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid dørtetningen ren, eller bytt den om nødvendig.
- 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 kapitlet finner du informasjon om

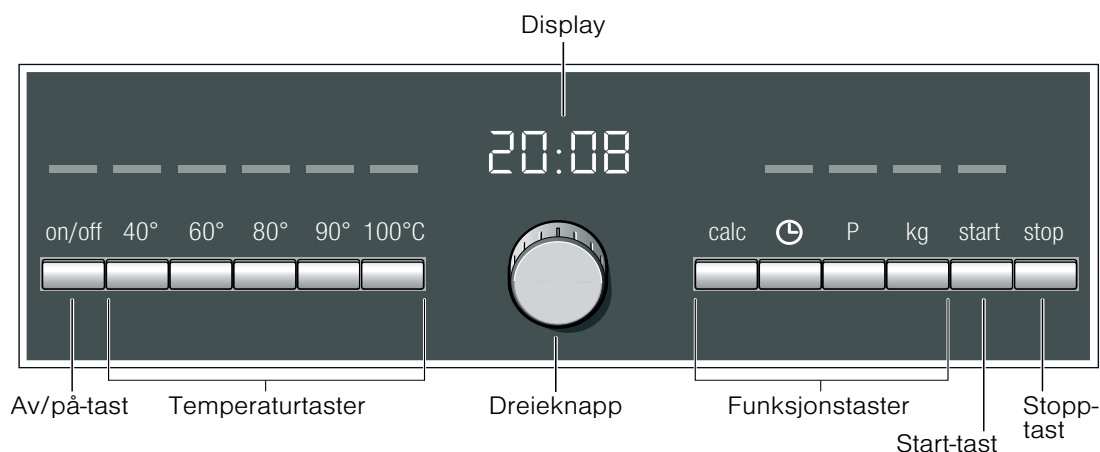
■ betjeningsfeltet

■ ovnsrommet

■ tilbehøret

■ automatisk kalibrering

Betjeningsfelt

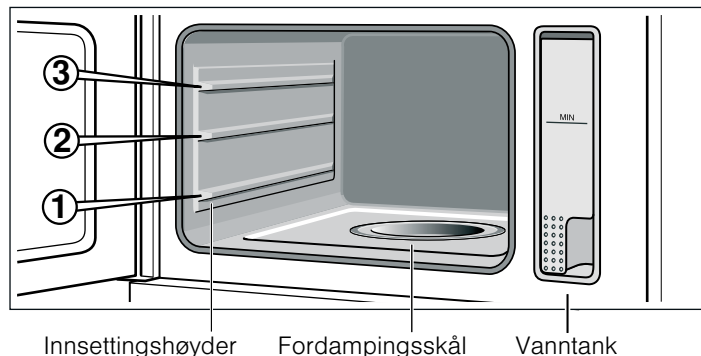


Betjeningselement/indikasjon		Bruk/betydning
Av/på-tast	on/off	Slå apparatet av og på
Temperaturtaster	40°	Damping ved 40 °C, f.eks. til heving av deig og tining
	60°	Damping ved 60 °C, f.eks. til tining
	80°	Damping ved 80 °C, f.eks. til fisk og pølser
	90°	Damping ved 90 °C, f.eks. til fisk, pølser og suppetilbehør
	100°C	Damping ved 100 °C, f.eks. til grønnsaker, fisk, kjøtt og tilbehør, til safting og konservering
(Nærmere opplysninger om ulike matretter finner du i kapitlet: Tabeller og tips)		
Dreieknapp		Stille inn på verdier i displayet Dreieknappen kan senkes. Trykk på dreieknappen for å heve eller senke den
Funksjonstast for avkalking	calc	Avkalking av vannsystemet og fordampingsskålen (se kapitlet: Avkalking)
Funksjonstast for klokke	🕒	Påslått apparat Stille inn varighet ► ►
		Avslått apparat Kort trykk: Endre klokkeslett ►🕒 Langt trykk: Endre grunninnstillinger.
Funksjonstast for program	P	Velge programautomatikk (se kapitlet: Programautomatikk)
Funksjonstast for vekt	kg	Stille inn vekten på maten for et program
Indikasjon for avkalking	calc	Indikasjonen calc oppfordrer deg til å avkalke apparatet (se kapitlet: Avkalking).
Indikasjon for tømning av fordampingsskålen	⬆️	Indikasjonen ⬆️ ber deg under avkalkingen om å fjerne restvannet fra fordampingsskålen ved hjelp av rengjøringsvampen som følger med apparatet.
Indikasjon for påfylling av vanntanken	🚰	Indikasjonen 🚰 ber deg om å fylle vann på vanntanken (se kapitlet: Fyll vanntanken)
Starttast	start	Starte drift
Stopptast	stop	Kort trykk: Avbryte driften (pause)
		Langt trykk: Avslutte driften

Ovnsrom

Trykk på symbolet  for å åpne apparatdøren.

Ovnsrommet har tre innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.



Hver gang apparatet har vært i bruk må fordampingsskålen tømmes, ellers kan den bli oversvømt neste gang du bruker apparatet. Bruk rengjøringskvampen som følger med.

Obs!

Ikke sett noen ting rett på bunnen av ovnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Opphopning av varme kan skade apparatet.

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

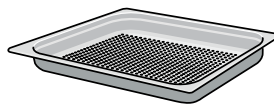
Tilbehør

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 1/2, 40 mm dyp
til oppfangning av dryppende væske ved damping og til koking av ris, belgfrukter, korn osv.



Ovnsform, med hull, GN 1/2 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.
Ovnsform, uten hull, GN 1/2 40 mm dyp	HZ36D523
Ovnsform, med hull, GN 1/2 40 mm dyp	HZ36D523G
Ovnsform, uten hull, GN 1/3 40 mm dyp	HZ36D513
Ovnsform, med hull, GN 1/3 40 mm dyp	HZ36D513G
Rengjøringskvamp	643 254
Avkalkingsmiddel	311 138
Mikrofiberklut med cellestruktur	460 770

Automatisk kalibrering

Vannets kokepunkt avhenger av lufttrykket. Under kalibreringen stilles apparatet inn i forhold til trykkforholdene på stedet. Det skjer automatisk første gang apparatet tas i bruk (se kapitlet: Første gangs bruk av apparatet). Da utvikler det seg mer damp enn vanlig.

Det er viktig at apparatet damper i 20 minutter ved 100 °C uten avbrudd. Ovnsdøren må være lukket hele denne tiden.

Dersom apparatet ikke kunne kalibreres automatisk (f.eks. fordi apparatdøren ble åpnet), gjennomføres kalibreringen på nytt neste gang apparatet brukes.

Etter flytting

For at apparatet skal tilpasse seg automatisk til det nye oppstillingsstedet, må du tilbakestille det til fabrikkinnstillingene (se kapitlet: Grunninnstillinger) og gjenta prosedyren for første gang bruk av apparatet (se kapitlet: Første gangs bruk av apparatet).

Etter strømbrudd

Apparatet lagrer innstillingene til kalibreringen også ved strømbrudd eller frakobling fra strømmettet. Det må ikke kalibreres på nytt.

Før første gangs bruk

I dette kapitlet kan du lese om hva du må gjøre før du kan bruke apparatet:

- stille klokken
- endre vannhardheten (ved behov)
- første gangs bruk av apparatet
- rengjøre tilbehøret

Apparatet har vært gjennom grundig testing på fabrikken for å sikre at det fungerer som det skal. Det kan derfor være små mengder kondens i apparatet.

Stille inn klokkeslett

Etter elektrisk tilkobling lyser symbolet  og **00:00** i displayet.

1. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.
2. Trykk på tasten .

Det aktuelle klokkeslettet er blitt lagret.

Innstilling av 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 "middels". Endre verdien når vannet er bløtere eller hardere.

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

Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker 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".

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

1. Trykk på tasten on/off for å slå av apparatet.
2. Hold tasten  inne til **c 1 1** vises i displayet.
3. Trykk på tasten  inntil **c 5 2** vises (vannets hardhetsgrad "middels").

4. Vri på dreieknappen for å endre innstillingen av vannets hardhetsgrad. Mulige verdier:

CS 0	avherdet	-
CS 1	bløtt	I
CS 2	middels	II
CS 3	hardt	III
CS 4	svært hardt	IV

5. Hold tasten  inne for å gå ut av grunninnstillingene. Endringen er lagret.

Første gangs bruk av apparatet

Før du bruker apparatet for første gang, må du varme det opp i 20 minutter ved 100 °C. Ovnsdøren skal ikke åpnes i løpet av

denne tiden. Apparatet kalibreres automatisk (se kapittelet: Automatisk kalibrering).

1. Trykk på tasten on/off for å slå på apparatet.

2. Fyll vann på vanntanken og sett den på plass (se kapittelet: Fyll vanntanken).

3. Trykk på starttasten.

Apparatet varmes opp til 100 °C. Varigheten på 20 minutter telles først ned fra tidspunktet da innstilt temperatur er nådd. Ovnsdøren skal ikke åpnes i løpet av denne tiden.

Driften avsluttes automatisk og du hører et signal.

4. Trykk på tasten on/off for å slå av apparatet.

La apparatdøren så vidt være åpen til apparatet er avkjølt.

Rengjøring av tilbehøret før bruk

Rengjør tilbehøret grundig med såpevann og oppvaskbørste før første gangs bruk.

Betjening av apparatet

I dette kapittelet kan du lese om

- hvordan du fyller vann på vanntanken
- hvordan du slår apparatet av og på
- hva du bør ta hensyn til etter hver bruk
- hvordan du endrer klokkeslettet

Fyll vanntanken.

Trykk på symbolet  for å åpne apparatdøren. Til høyre ser du vanntanken.

Obs!

Skader på apparatet pga. bruk av uegnede væsketyper

- Bruk bare friskt vann fra springen, avherdet vann eller mineralvann uten kullsyre.
- Dersom det er svært mye kalk i vannet der du bor, anbefaler vi vann som er avherdet.
- Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.

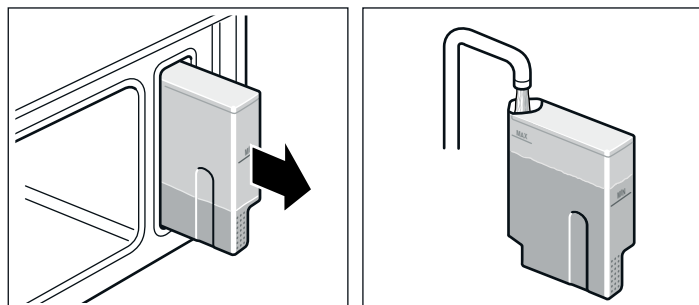
Du kan kontakte ditt lokale vannverk for informasjon om vannet der du bor. Hardheten på vannet kan bestemmes ved hjelp av teststrips.

Fyll vanntanken hver gang du skal bruke apparatet:

1. Åpne døren til apparatet og ta ut vanntanken.

2. Fyll vanntanken med kaldt vann.

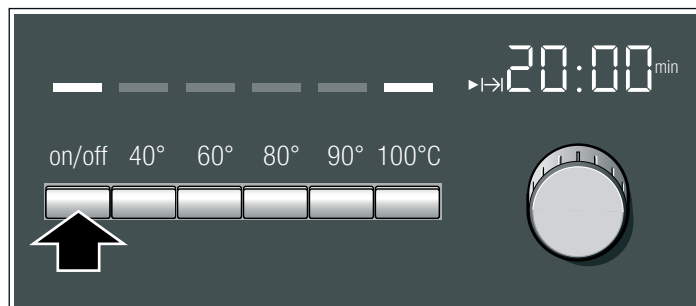
MIN	Vannmengde som holder til ca. 30 minutters damping ved 100 °C
MAX	Vannmengde som holder til ca. 2 timers damping ved 100 °C



3. Skyv vanntanken inn og trykk mot den skraverte flaten på undersiden til tanken smekker på plass.

Slå på apparatet

1. Trykk på tasten on/off for å slå på apparatet.

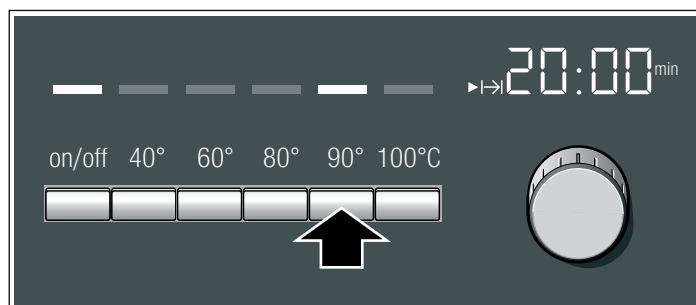


Den foreslåtte temperaturen 100 °C lyser. I displayet vises  og foreslått varighet 20 min.

2. Trykk på temperaturtasten for å velge temperatur (nærmere opplysninger om ulike matretter finner du i kapittelet: Tabeller og tips).

Tast	Bruk	Foreslått varighet
40 °C	f.eks. til heving av deig og til opp- tining	30 min
60 °C	f.eks. til opptining	20 min
80 °C	f.eks. til fisk og pølser	20 min
90 °C	f.eks. til fisk, pølser og suppetil- behør	20 min
100 °C	f.eks. til grønnsaker, fisk, kjøtt og tilbehør, til safting og konserve- ring	20 min

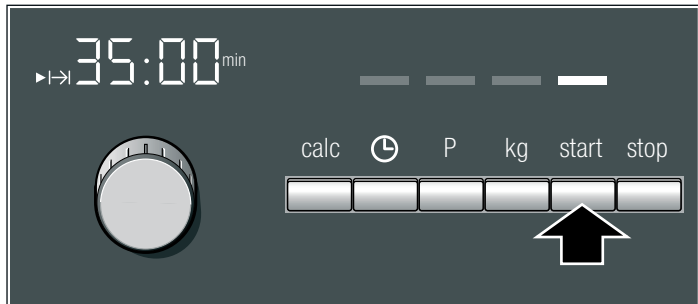
I displayet vises en foreslått varighet.



3. Vri på dreieknappen for å stille inn varighet (maks. 2 h).



4. Trykk på starttasten.



Apparatet varmes opp. Nedtelling av varigheten startes når oppvarmingstiden er over.

Endre temperatur

Du kan når som helst endre temperaturen. Trykk på ønsket temperaturtast:

- Dersom du har valgt en lavere temperatur, telles varigheten ned uten avbrudd.
- Dersom du har valgt en høyere temperatur, startes nedtellingen av varigheten først når oppvarmingstiden er over.

Hvis du trykker to ganger på en temperaturtast, avbrytes den aktuelle driften. Foreslått temperatur 100 °C og varighet 20 min vises i displayet. Start ved å trykke på starttasten.

Endre varighet

Du kan når som helst endre varigheten. Vri på dreieknappen for å stille inn en ny varighet. Etter noen sekunder gjennomføres endringene automatisk.

Avbryte driften (pause)

Trykk kort på starttasten for å avbryte driften. Kjøleviften kan fortsette å gå. Trykk kort på starttasten for å starte igjen.

Dersom du åpner apparatdøren under drift, avbrytes driften. Lukk apparatdøren og trykk kort på starttasten for å starte igjen.

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

Indikasjon for påfylling av vanntanken

Når vanntanken er tom, hører du 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 kort på starttasten.

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

Merk: Dersom det ikke er mer vann på tanken, hører du en høy pumpelyd frem til fordampingsskålen er tom. Deretter vises indikasjonen  og du hører et lydsignal.

Da må du sette driften på pause og fylle nytt vann på tanken (se: Avbryte driften (pause)).

Slå av apparatet

Fare for skålding!!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Åpne apparatdøren forsiktig under eller etter tilberedning. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Vær oppmerksom på at damp kan være usynlig, avhengig av temperaturen.

Trykk lenge på stopptasten for å avbryte driften.

Når varigheten er telt ned, avbrytes driften automatisk og du hører et signal.

Trykk på tasten on/off for å slå av apparatet. Åpne døren på apparatet forsiktig.

Kjøleviften kan fortsette å gå når du åpner apparatdøren.

Etter hver bruk

Tømme vanntanken

Tøm vanntanken hver gang du har brukt apparatet:

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 vanntanken og innsiden av tanken godt.

Tørke ovnsrommet

Fare for skålding!!

Vannet i fordampingsskålen kan være svært varmt. La det avkjøles før du tørker over.

La apparatdøren så vidt være åpen til apparatet er avkjølt.

Hver gang apparatet har vært i bruk må fordampingsskålen tømmes, ellers kan den bli oversvømt neste gang du bruker apparatet. Bruk rengjøringssvampen som følger med.

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

Tørk av møbler eller håndtak hvis det har oppstått kondens på dem.

Endre klokkeslett

Det kan ikke være stilt inn noen varighet.

1. Trykk på tasten .
- Symbolet  vises i displayet.
2. Endre klokkeslettet med dreieknappen.
3. Trykk på tasten .
- Endringen er lagret.

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

Programautomatikk

Du kan enkelt tilberede retter med 20 forskjellige programmer.

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

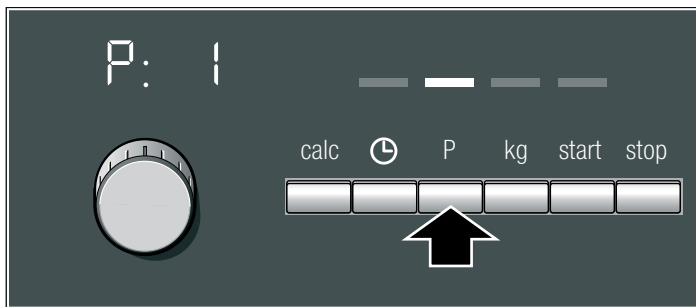
Innstilling av program

Velg et passende program i programtabellen. Følg angivelsene for programmene.

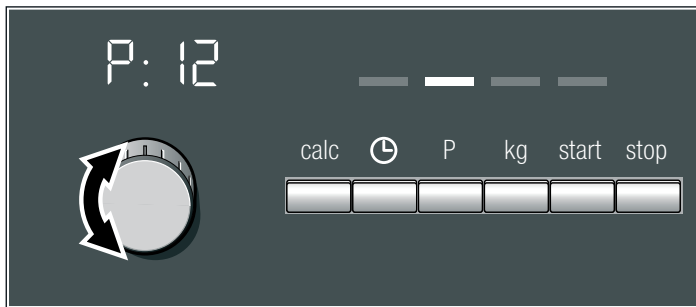
1. Trykk på tasten on/off for å slå på apparatet.

2. Trykk på tasten P.

I displayet vises det første programmet **P 1**.



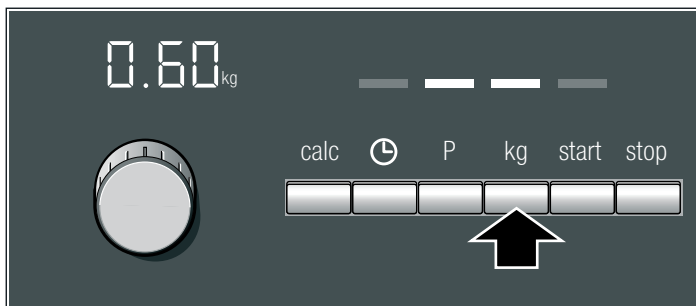
3. Dreii på dreieknappen for å stille inn på ønsket program.



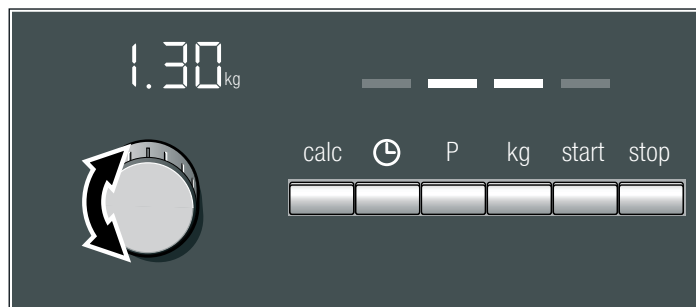
4. Trykk på tasten kg.

Det vises et vektforslag i displayet.

Hvis du hører et lydsignal, trenger du ikke å oppgi vekt for dette programmet.



5. Dreii på dreieknappen for å stille inn vekten på råvarene.



6. Trykk på starttasten.

Varigheten til programmet telles ned og er synlig i displayet.

Programslutt

Du hører et lydsignal. Driften avsluttes. Trykk på tasten on/off for å slå av apparatet.

⚠ Fare for skålding!!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Åpne apparatdøren forsiktig under eller etter tilberedning. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Vær oppmerksom på at damp kan være usynlig, avhengig av temperaturen.

Avbryte programmet

Trykk på tasten on/off for å avbryte programmet og slå av apparatet.

Veiledning til programmene

Alle programmene er beregnet for tilberedning 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 første 10 minuttene, fordi oppvarmingstiden bl.a. avhenger av temperaturen på matvarene og vannet.

Tilberede grønnsaker P1–P5

Krydre grønnsakene først etter tilberedningen.

Tilberede kornprodukter/linser P7–P10

Vei matvarene og tilsett vann i riktig forhold til vekten.

Basmatiris 1 : 1,5

Couscous 1 : 1

Naturris 1 : 1,5

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. 100 ml 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. Angi vekten for risengrynsgrøten uten væske. 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 naturyoghurt eller tilsvarende mengde yoghurtferment per 100 ml melk. 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.

Tilberede egg P19–P20
Stikk hull på eggene før de kokes. Legg aldri eggene oppå hverandre. Størrelse M tilsvarer en stykkvekt på ca. 50 g.

Programtabell

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

Program		Merknader	Kokekar/tilbehør	Høyde
P 1	Dampe blomkålbuketter	like store buketter	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
P 2	Dampe brokkolibuketter	like store buketter	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
P 3	Dampe brekkbønner	-	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
P 4	Dampe gulrøtter i skiver	ca. 3 mm tykke skiver	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
P 5	Dampe frossen grønnsaksblanding	-	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
P 6	Poteter med skall	middels store, Ø 4–5 cm	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
P 7	Basmatiris	maks. 0,45 kg	ovnsform uten hull	2
P 8	Naturris	maks. 0,45 kg	ovnsform uten hull	2
P 9	Couscous	maks. 0,45 kg	ovnsform uten hull	2
P 10	Linser	maks. 0,4 kg	ovnsform uten hull	2
P 11	Dampe ferskt kyllingbryst	samlet vekt 0,2–1,2 kg	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
P 12	Dampe hel, fersk fisk	0,3–1,5 kg	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
P 13	Dampe fersk fiskefilet	maks. 2,5 cm tykk	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
P 14	Fruktkompott	-	ovnsform uten hull	2
P 15	Risengrynsgrøt	-	ovnsform uten hull	2
P 16	Yoghurt på glass	-	glass + ovnsform uten hull	2
P 17	Varme opp tilberedt tilbehør		ovnsform uten hull	2
P 18	Desinfisere flasker		ovnsform uten hull	1
P 19	Hardkokte egg	egg str. M, maks. 1 kg	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
P 20	Bløtkokte egg	egg str. M, maks. 1 kg	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1

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. Trykk på tasten **on/off** for å slå av apparatet.
2. Hold tasten **⏻** inne til **c 1 1** vises i displayet.
3. Trykk på tasten **⏻** til ønsket grunninnstilling vises.
4. Vri på dreieknappen for å endre grunninnstillingen.
5. Hold tasten **⏻** inne for å gå ut av grunninnstillingene. Endringen er lagret.

Du kan endre følgende grunninnstillinger:

Grunninnstilling	Funksjon	Mulige innstillinger
c 1 1	Vise klokkeslett ved avslått apparat.	c 1 0 = av c 1 1 = på
c 2 1	Signalton ved trykk på taster	c 2 0 = av c 2 1 = på
c 3 2	Lengde på signaltonen ved driftsslutt	c 3 1 = kort (30 sekunder) c 3 2 = middels (2 minutter) c 3 3 = lang (10 minutter)
c 4 1	Fortsette drift når døren lukkes. Ny start etter åpning av apparatdøren bortfaller.	c 4 0 = av c 4 1 = på
c 5 2	Vannets hardhetsgrad for avkalkingsindikator	c 5 0 = avherdet c 5 1 = bløtt (I) c 5 2 = middels (II) c 5 3 = hardt (III) c 5 4 = svært hardt (IV)
c 6 1	Signalton for slutt på oppvarmingstiden	c 6 0 = av c 6 1 = på
c 7 1	Tilpasse stekeresultatene individuelt ved bruk av programmer	c 7 1 = normalt stekt c 7 2 = mindre stekt c 7 3 = mer stekt
c 8 0	Tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger: ■ Alle endringer i grunninnstillingene slettes. ■ Automatisk kalibrering gjennomføres på nytt. Apparatet tilbakestilles til fabrikkinnstilling hvis du velger c 8 1 og holder tasten ⏻ inne i 4 sekunder.	c 8 0 = ikke tilbakestille c 8 1 = tilbakestille

Vedlikehold og rengjøring

I dette kapitlet finner du informasjon om

- rengjøring og vedlikehold av apparatet
- 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.

Obs!

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

Fjern smuss i ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt.

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

Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.

Rengjøringsmidler

Utsiden av apparatet (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.
Ovnsrommet og fordampingsskålen	Varmt såpevann eller eddikvann. Bruk den medfølgende rengjøringskvampen eller en myk oppvaskbørste. Obs! ■ Skader på apparatet: Vannet går gjennom en slange i bunnen av apparatet og til fordampingsskålen. Pass på at du ikke utøver trykk mot vanninntaket eller at noe hefter seg fast i dette under rengjøring. Slangen kan bli presset ut av ovnsrommet. Ta i så fall kontakt med kundeservice. Ikke bruk apparatet. ■ Ovnsrommet kan få rustskader: Bruk aldri stål- eller skuresvamper.
Vanntank	Såpevann. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin. Du kan ta lokket til vanntanken forsiktig av ved rengjøring.
Innsiden av tanken	Tørk godt av etter hver bruk.
Dørpakning	Bruk varmt såpevann.
Glassruter	Bruk glassrens. Obs! Overflateskader: Tørk av glassrutene med en tørr klut etter rengjøring med glassrens. Ellers kan det oppstå flekker som ikke lar seg fjerne.
Innsiden av døren (plastdeksel)	Bruk såpevann, ettertørk med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang.
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).

Rengjøringskvamp

Rengjøringskvampen som følger med, har svært god sugesevne. Bruk rengjøringskvampen bare til rengjøring av ovnsrommet og til fjerning av restvann i fordampingsskålen.

Vask kvampen grundig før første gangs bruk. Kvampen kan vaskes i vaskemaskinen (kokvask).

Mikrofiberklut

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

Avkalking

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

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

Avkalkingen består av:

- Avkalking (ca. 30 minutter), fyll deretter vanntanken på nytt og tøm fordampingsskålen
- 1. skylling (30 sekunder), tøm deretter fordampingsskålen
- 2. skylling (30 sekunder), fjern deretter restvannet

Alle tre trinnene må gjennomføres fullstendig. Først etter 2. skylling er apparatet klart til bruk.

Avkalkingsmiddel

Bruk bare flytende avkalkingsmidler som blir anbefalt av kundeservice, til avkalkingen (bestillingsnr. 311 138, også tilgjengelig i vår nettbutikk). 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.

3. Skyv vanntanken med avkalkingsløsningen forsiktig inn, og lukk apparatdøren.

Obs!

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

Obs!

Skader på apparatet: Avkalkingsmiddel kan skade vannpumpen hvis det blir værende i apparatet over lengre tid. Pass på at avkalking og skylling er avsluttet senest etter tre timer.

Starte avkalkingen

Ovnsrommet må være helt avkjølt.

1. Trykk på tasten **on/off** for å slå på apparatet.

2. Trykk på tasten.

Symbolet  (Fyll vanntanken) vises. Det skal minne deg på å fylle på avkalkingsløsningen i vanntanken (se avsnittet: Avkalkingsmiddel).

3. Trykk på starttasten.

1. skylling

Etter ca. 30 minutter hører du et signal. Symbolet  (fyll vanntanken) og  og  min vises.

1. Skyll vanntanken grundig, fyll vann opp til MIN-merket, og skyv den på plass.

Symbolet  (tøm fordampingsskålen) vises.

2. Fjern avkalkingsløsningen fra fordampingsskålen med medfølgende rengjøringskvamp.

3. Lukk apparatdøren og trykk på starttasten. Apparatet skyller.

2. skylling

Etter kort tid vises symbolet  for andre gang. I displayet vises  0:30 min.

1. Skyll rengjøringssvampen grundig.
2. Fjern gjenværende vann fra fordampingsskålen med rengjøringssvampen.
3. Lukk apparatdøren og trykk på starttasten.
Apparatet skyller.
Når avkalkingen er avsluttet, vises 00:00 og  i displayet.
4. Trykk på tasten on/off for å avslutte avkalkingen og slå av apparatet.

Fjerne gjenværende vann

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

Avbryte avkalkingen

Merk: Apparatet må skylles to ganger etter at avkalkingen avbrytes. Frem til skylling nummer to er gjennomført, er apparatet sperret for andre typer bruk.

1. Trykk lenge på stopptasten for å avbryte avkalkingen.
For at det ikke skal være noen rester av avkalkingsløsning igjen i apparatet, må du skylle to ganger etter avbrudd.
2. Trykk på starttasten.
Symbolet  vises.

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

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.

Fare for elektrisk støt!

- Arbeid på elektronikken i apparatet må kun utføres av en fagperson.
- Apparatet må alltid kobles fra stømnettet ved arbeid på elektronikken. Trykk på sikringsautomatikken eller slå av/skru ut sikringen i sikringsskapet.

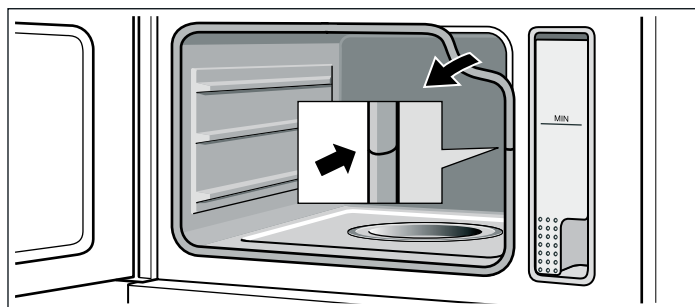
Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet virker ikke	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømnettet.
	Strømbrydd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer.
	Sikringen er defekt	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
	Betjeningsfeil	Slå av sikringen for apparatet i sikringsskapet og slå den på igjen etter ca. 10 sekunder.
Apparatet vil ikke starte.	Apparatdøren er ikke ordentlig lukket.	Lukk apparatdøren.
Apparatet vil ikke starte. I displayet lyser  og 1:00 min.	Avkalkingen ble avbrutt.	Skyll apparatet to ganger (se kapitlet: Avbryte avkalkingen).
I displayet lyser  og 00:00.	Strømbrydd	Still inn klokkeslettet på nytt (se kapitlet: Endre klokkeslett).
Apparatet er ikke i drift. I displayet lyser  og en varighet.	Dreieknappen ble dreid rundt utilsiktet.	Trykk på tasten on/off.
	Det ble ikke trykket på starttasten etter innstilling.	Trykk på starttasten for å starte, eller trykk på tasten on/off for å slå av apparatet.
Indikasjonen  (fyll vanntanken) vises selv om vanntanken er full.	Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn.	Skyv inn vanntanken til den smekker på plass.
	Detektorsystemet fungerer ikke.	Avkalk apparatet (se kapitlet: Avkalking) og kontroller innstilt vannhardhet (se kapitlet: Innstilling av vannets hardhetsgrad)
Det er vanskelig å sette vanntanken ordentlig på plass.	Gummitetning på ventilen til vanntanken	Sett gummitetningen inn med litt smøremiddel (bestillingsnr. 311 168).
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 (se kapitlet: Avkalking). Kontroller om vannets hardhetsgrad er riktig innstilt.
Fordampingsskålen renner over.	Fordampingsskålen ble ikke tømt forrige gang apparatet var i bruk.	Tøm fordampingsskålen hver gang apparatet har vært i bruk. Bruk den medfølgende rengjøringssvampen.
Ekstremt høy pumpelyd under drift.	Vanntanken er tom, men det er fortsatt vann som fordamper fra fordampingsskålen.	Fyll vanntanken.
	Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn.	Skyv vanntanken inn slik at den smekker på plass.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Pumpelyd ved drift		Det er normalt.
Det kommer en "plopp"-lyd under tilberedning.	Kulde/varme-effekt ved dypfrysede varer, kommer av vanndampen.	Det er normalt.
Ved damping oppstår ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres automatisk.	Det er normalt (se kapittelet: Automatisk kalibrering).
Ved damping oppstår igjen ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres ikke automatisk ved korte koke-/steketider.	Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger (se kapittelet: Grunninnstillinger) og kalibrer på nytt (se kapittelet: Første gangs bruk av apparatet)
Under steking kommer dampen ut gjennom lufteåpningen.		Det er normalt.
Apparatet damper ikke lenger som det skal.	Apparatet er forkalket.	Start avkalkingsprogrammet.
Slangen til vanninntaket i ovnsrommet har blitt presset til siden eller har hengt seg fast i veggen i ovnsrommet.	Sterkt trykk på slangen eller at den har hengt seg opp i gjenstander under rengjøring.	Kontakt kundeservice. Ikke bruk apparatet.
Lampen i ovnsrommet lyser ikke.	LED-pæren er defekt.	Kontakt kundeservice. Lampeglasset kan ikke fjernes.
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 EO 11	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.	Trykk på tasten  for å slå av apparatet. Trykk på tasten kg i 4 sekunder, trykk deretter på tasten clean .

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.



Bytte pære i ovnsrommet

Ovnsrommet belyses av en LED-lampe med lang levetid. Ta kontakt med kundeservice dersom LED-lampen skulle bli defekt. Lampeglasset skal ikke fjernes.

Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en praktisk løsning, også for å unngå unødig besøk av teknikker.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene finner du nederst til venstre på sideveggen når du åpner apparatdøren.

For at du ikke skal behøve å lete lenge når du trenger disse numrene, kan du føre opp opplysningene for apparatet og telefonnummeret til kundeservice her.

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

Kundeservice

Være oppmerksom på at besøk av servicetekniker ikke er kostnadsfritt dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil N 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Miljøvern

Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Miljøvennlig deponering



Dette apparatet er i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF til avfall fra elektroniske og elektriske artikler (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet bestemmer rammen for innsamling og gjenvinning av brukte apparater innen EU.

Tips til 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.

Tabeller og tips

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

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

Tilbehør

Bruk tilbehøret som følger med.

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 ved damping avhenger av størrelsen på stykkene, men er uavhengig av den totale mengden. Apparatet kan dampe maksimalt 1,5 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 2. Skyv ovnsformen uten hull inn under i høyde 1. Da blir væske som drypper, samlet opp.

Matvarer	Størrelse	Tilbehør	Temperatur i °C	Steketid i min
Artisjokker	hele	med hull + uten hull	100	30–35
Blomkål	hel	med hull + uten hull	100	25–30
Blomkål	buketter	med hull + uten hull	100	10–15
Brokkoli	buketter	med hull + uten hull	100	8–10
Erter	-	med hull + uten hull	100	5–10
Fennikel	skiver	med hull + uten hull	100	10–14
Flan med grønnsaker	-	vannbadform 1,5 l + ovnsform uten hull i høyde 1	100	60–70
Grønne bønner	-	med hull + uten hull	100	20–25
Gulrøtter	skiver	med hull + uten hull	100	10–20

* Forvarm apparatet

Matvarer	Størrelse	Tilbehør	Temperatur i °C	Steketid i min
Kålrot	skiver	med hull + uten hull	100	15–20
Purre	skiver	med hull + uten hull	100	4–6
Maiskolber	-	med hull + uten hull	100	25–35
Mangold*	strimler	med hull + uten hull	100*	8–10
Asparges, grønn	hel	med hull + uten hull	100*	12–15
Asparges, hvit	hel	med hull + uten hull	100*	15–20
Spinat	-	med hull + uten hull	100*	2–3
Romanesco	buketter	med hull + uten hull	100	8–10
Rosenkål	buketter	med hull + uten hull	100	20–30
Rødbeter	hele	med hull + uten hull	100	40–50
Rødkål	i strimler	med hull + uten hull	100	30–35
Hvitkål	i strimler	med hull + uten hull	100	25–35
Squash	skiver	med hull + uten hull	100	2–3
Sukkererter	-	med hull + uten hull	100	8–12

* Forvarm apparatet

Tilbehør og belgfrukt

Tilsett vann eller annen væske i forholdet som angis. Eksempel: Du kan selv velge innsettingshøyden for ovnsformen uten hull.
 1 : 1,5 = for hver 100 g ris tilsetter du 150 ml væske.

Matvarer	Forhold/ henvisninger	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Poteter med skall	middels store	med hull + uten hull	2 1	100	35–45
Skrelte poteter	delt i fire	med hull + uten hull	2 1	100	20–25
Naturris	1 : 1,5	uten hull	-	100	30–40
Langkornet ris	1 : 1,5	uten hull	-	100	20–30
Basmatiris	1 : 1,5	uten hull	-	100	15–20
Forkokt ris	1 : 1,5	uten hull	-	100	15–20
Risotto	1 : 2	uten hull	2	100	30–35
Linser	1 : 2	uten hull	-	100	30–45
Hvite bønner, bløtlagt	1 : 2	uten hull		100	65–75
Couscous	1 : 1	uten hull	-	100	6–10
Grønne speltkjerner, malt	1 : 2,5	uten hull	-	100	15–20
Hirse, hel	1 : 2,5	uten hull	-	100	25–35
Hvete, hel	1 : 1	uten hull	-	100	60–70
Potetballer	-	med hull + uten hull	2 1	90	25–30

Fjærkre og kjøtt

Fjærkre

Matvarer	Mengde/vekt	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Kyllingbryst	à 0,15 kg	uten hull	2	100	15–25
Andebryst*	à 0,35 kg	uten hull	2	100	12–18

* brunes først og vikles inn i folie

Oksekjøtt

Matvarer	Mengde/vekt	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Flat roastbiff, medium*	1 kg	uten hull	2	100	25–35
Høy roastbiff, medium*	1 kg	uten hull	2	100	30–40

* brunes først og vikles inn i folie

Svinekjøtt

Matvarer	Mengde/vekt	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Svinefilet*	0,5 kg	uten hull	2	100	10–12
Svinemedaljonger*	ca. 3 cm tykke	uten hull	2	100	10–12
Sommerkoteletter	i skiver	uten hull	2	100	15–20

* brunes først og vikles inn i folie

Pølser

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Wienerpølser	med hull + uten hull	2 1	80–90	12–18
Medisterpølser	med hull + uten hull	2 1	80–90	15–20

Fisk

Matvarer	Mengde/vekt	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Dorade, hel	à 0,3 kg	med hull + uten hull	2 1	80–90	15–25
Doradefilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	2 1	80–90	10–20
Fisketerrin	Vannbadform 1,5 l	uten hull	2	80–100	40–80
Ørret, hel	à 0,2 kg	med hull + uten hull	2 1	80–90	12–15
Torskefilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	2 1	80–90	10–14
Laksefilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	2 1	100	8–10
Blåskjell	1,5 kg	uten hull	2	100	10–15
Uerfilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	2 1	80–90	10–20
Sjøtungerulade, fylt		med hull + uten hull	2 1	80–90	10–20

Suppetilbehør, annet

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

Desserter, kompott

Kompott

Vei frukten, tilsett ca. 100 ml 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.

Matvarer	Tilbehør	Temperatur i °C	Steketid i min
Germknödel (melboller)	ovnsform uten hull	100	20–25
Crème caramel	små former + ovnsform med hull	90	20–25
Risengrynsgrøt*	ovnsform uten hull	100	25–35
Eplekompott	ovnsform uten hull	100	10–15
Pærekompott	ovnsform uten hull	100	10–15
Kirsebærkompott	ovnsform uten hull	100	10–15

* Du kan også bruke programmet **P 15** (se kapittelet: Programautomatikk)

Matvarer	Tilbehør	Temperatur i °C	Steketid i min
Rabarbrakompott	ovnsform uten hull	100	10–15
Sviskekompott	ovnsform uten hull	100	15–20

* Du kan også bruke programmet **P 15** (se kapittelet: Programautomatikk)

Oppvarming av mat

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

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Grønnsaker	ovnsform uten hull	2	100	12–15
Pasta, poteter, ris	ovnsform uten hull	2	100	5–10

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.

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

La opptinte matvarer stå 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.

Sett dampovnen på 100 °C i 15 minutter etter opptiningen.

Tine kjøtt

Kjøttstykker som skal paneres, skal tines slik at krydderet og paneringen fester seg.

Tine fjærkre

Ta matvarene ut av pakken før opptining. Væsken som oppstår under tining, må fjernes.

Matvarer	Mengde/vekt	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Kylling	1 kg	med hull + uten hull	2 1	40	90–110
Kyllinglår	0,4 kg	med hull + uten hull	2 1	40	60–70
Grønnsaker frosset i blokk (f.eks. spinat)	0,4 kg	med hull + uten hull	2 1	40	20–30
Bær	0,3 kg	med hull + uten hull	2 1	40	5–8
Fisk, hel	1 kg	med hull + uten hull	2 1	40–60	40–50
Fiskefilet	0,4 kg	med hull + uten hull	2 1	40	30–40
Gulasj	-	med hull + uten hull	2 1	40	85–95
Oksestek	-	med hull + uten hull	2 1	40	90–100

Heving av deig

I dampovnen hever deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur.

Sett inn ovnsformen med hull på hvilken som helst innsettingshøyde. Sett deigbollen i ovnsformen med hull. Ikke dekk til deigen.

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Temperatur i °C	Steketid i min
Gjærdeig	1 kg	Bolle + med hull	40	20–30
Surdeig	1 kg	Bolle + med hull	40	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 2. Skyv ovnsformen uten hull inn i høyde 1 for å samle opp saften.

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

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Bringebær	med hull + uten hull	2	100	30–45
		1		
Rips	med hull + uten hull	2	100	40–50
		1		

Konservering

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

Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker.

Følgende matvarer kan ikke konserveres med apparatet: innholdet i blikkbokser, kjøtt, fisk eller posteier.

Kontroller norgesglass, gummistrikk, klemmer og fjærer.

Rengjør gummistrikkene og glassene grundig med varmt vann. Til rengjøring av glass er også programmet **P 18** (Desinfisere flasker) godt egnet.

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

Åpne apparatdøren etter angitt koketid.

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

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Grønnsaker	1-liters norgesglass	1	100	30 - 120
Steinfrukt	1-liters norgesglass	1	100	25–30
Frukt med kjerne	1-liters norgesglass	1	100	25–30

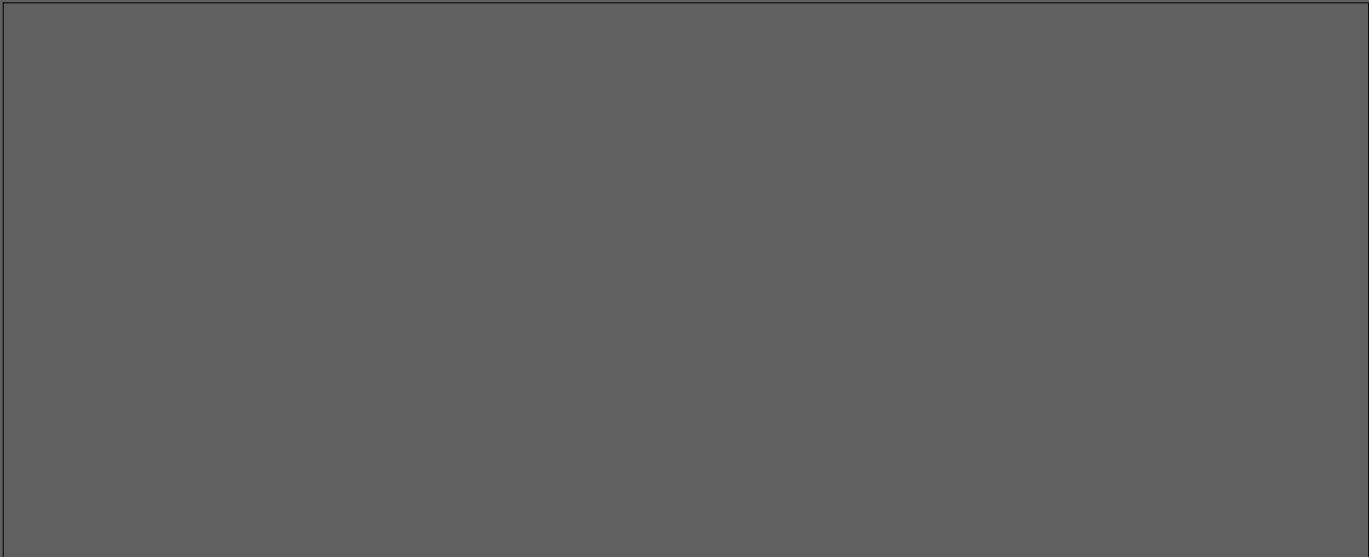
Dypfrosne produkter

Følg produsentens anvisninger på pakningen.

De angitte steketidene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.

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

* tilsett litt væske



9000525955

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

910222