



HB24D.52. / HB24D582.

Dampovn

SIEMENS

Sikkerhetshenvisninger	3	Rengjøre glassrutene.....	14
Veiledning om sikkerhet.....	3	Rengjøre stigen.....	14
Årsaker til skader.....	4	Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?.....	14
Ditt nye apparat	4	Bytte pære i ovnsrommet.....	15
Betjeningsfelt	4	Bytte dørtetning.....	16
Driftstyper	5	Kundeservice	16
Ovnsrom	5	E-nummer og FD-nummer.....	16
Tilbehør	5	Miljøvern	16
Automatisk kalibrering	6	Miljøvennlig deponering	16
Før første gangs bruk	6	Tips til energisparing.....	16
Stille inn klokkeslett.....	6	Tabeller og tips	16
Innstilling av vannets hardhetsgrad.....	6	Tilbehør	16
Første gangs bruk	6	Utstyr	16
Rengjøring av tilbehøret før bruk	6	Tilberedningstid og -mengde.....	17
Betjening av apparatet	7	Fordel matvarene jevnt	17
Fylle vanntanken	7	Trykkømfintlige matvarer	17
Slå på apparatet.....	7	Tilberedning av komplette måltider.....	17
Slå av apparatet.....	7	Grønnsaker	17
Etter hver bruk	7	Tilbehør og belgfrukt.....	17
Tidsfunksjoner	8	Fjærkre og kjøtt.....	18
Stille inn varselur.....	8	Fisk	18
Stille inn varighet.....	8	Suppetilbehør, annet.....	19
Endre sluttiden	8	Desserter, kompott.....	19
Stille inn klokkeslett.....	9	Oppvarming av mat.....	19
Programautomatikk	9	Opptining.....	20
Innstilling av program.....	9	Heving av deig	20
Veiledning til programmene.....	10	Safting	20
Programtabeller.....	10	Konservering.....	20
Barnesikring	11	Dypfrysede produkter	21
Aktivere barnesikringen	11		
Deaktivere barnesikringen	11		
Grunninnstillinger	11		
Vedlikehold og rengjøring	12		
Rengjøringsmidler.....	12		
Avkalking	12		
Sette inn og ta av apparatdøren	13		

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 skålding!!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Åpne apparatdøren forsiktig under og etter bruk av ovnen. Ikke bøy deg over apparatdøren når du åpner den. 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 vanndamp.

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.
- 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.
- Sett ikke ting på den åpne apparatdøren. Ovnen kan bli ødelagt.
- Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.
- 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.

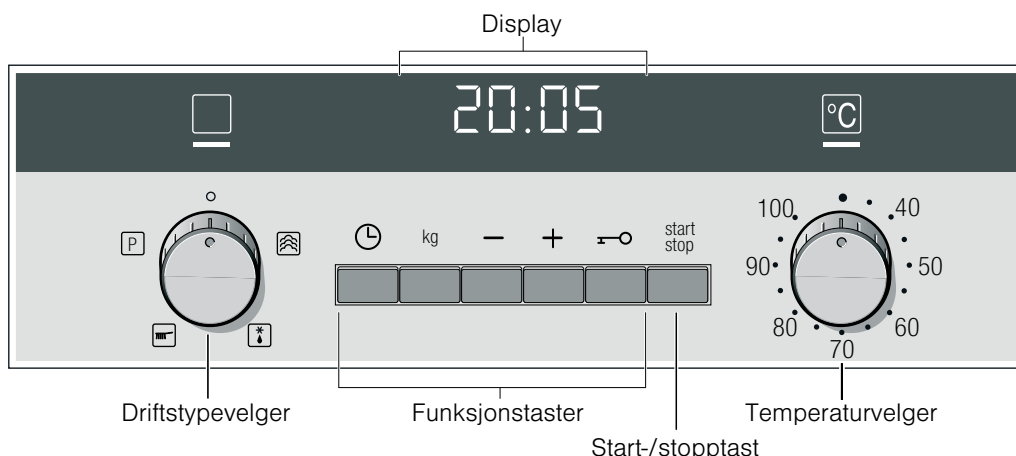
Ditt nye apparat

I dette kapittelet finner du informasjon om

- betjeningsfeltet
- driftstyper

- ovnsrommet
- tilbehør
- automatisk kalibrering

Betjeningsfelt



Betjeningselement		Bruk
Driftstypevelger	☐	Velge driftstype
Funksjonstaster		Kort trykk: Velge tidsfunksjon (se kapittelet Tidsfunksjoner) Langt trykk når apparatet er avslått: Velge grunninnstillinger (se kapittelet Grunninnstillinger).
	- +	Endre verdier for klokkeslett, varighet, vekt osv.
	kg	Velge vekt på matvarene for et program (se kapittelet Programautomatikk)
		Inn- og utkobling av barnesikringen (se kapittelet: Barnesikring).
Start/stopp-tast		Kort trykk: Starte og avbryte drift av ovnen (pause). Langt trykk: Avslutte drift av ovnen.
Temperaturvelger		Stille inn temperatur (se kapittelet: Slå på apparatet)

Nedsenkbar dreiebryter

Driftstypevelgeren og temperaturvelgeren kan senkes. Trykk på dreiebryteren for å senke eller heve den.

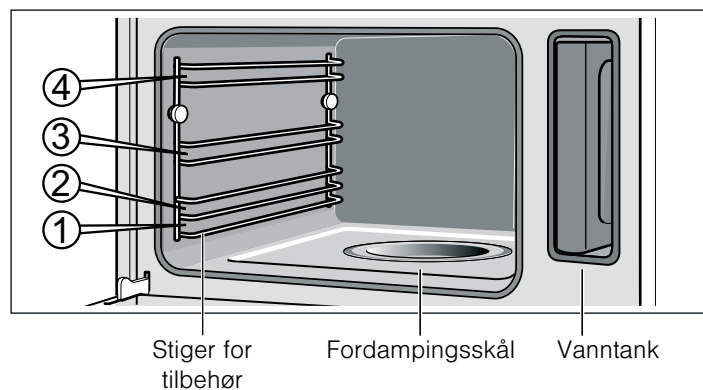
Driftstyper

Med driftstypevelgeren kan du stille inn apparatet for forskjellige typer bruk.

Driftstype		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		For avkalking av vannsystemet og fordampingsskålen (se kapittelet Avkalking).
Programautomatikk		Velge program (se kapittelet: Programautomatikk)

Ovnsrom

Ovnsrommet har fire innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.



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.
- Skyv ikke tilbehør inn mellom innsetningshøydene, da det kan tippe.

Tilbehør

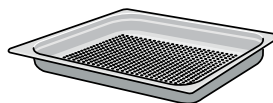
Bruk bare tilbehør som fulgte med eller som er blitt levert av kundeservice. Det er laget spesielt for dette apparatet.

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:



Ovnsform, uten hull, GN 2/3, 40 mm dyp

til oppfangning av dryppende væske ved damping og til koking av ris, belgfrukter og korn.



Ovnsform, med hull, GN 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.
Ovnsform, uten hull, GN 2/3, 40 mm dyp	HZ36D533
Ovnsform, med hull, GN 2/3, 40 mm dyp	HZ36D533G
Ovnsform, uten hull, GN 2/3, 28 mm dyp (stekebrett)	HZ36D532
Ovnsform, uten hull, GN 1/3, 40 mm dyp	HZ36D513
Ovnsform, med hull, GN 1/3, 40 mm dyp	HZ36D513G
Rist	HZ36DR
Rengjøringsvamp	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 hvilke trinn som må utføres før første gangs bruk:

- stille klokken
- stille inn vannets hardhetsgrad
- starte apparatet første gang
- rengjøre tilbehøret

Stille inn klokkeslett

Etter elektrisk tilkobling lyser symbolet  og **0:00** i displayet. Still inn klokkeslettet.

- Trykk på tasten .
I displayet vises klokkeslettet **12:00**.
- Still inn klokkeslettet med tasten **+** eller **-**.
Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

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.

- Drei driftstypevelgeren tilbake til 0 for å slå av apparatet.
- Hold tasten  inne til **C 0 2** vises i displayet.
- Trykk på tasten  inntil **C 5 2** vises (vannets hardhetsgrad "middels").
- Trykk på tasten **+** eller **-** for å endre vannhardheten.
Mulige verdier:

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

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

Første gangs bruk

Før du skal bruke apparatet for første gang, må du la apparatet gå i 20 minutter ved 100 °C på damping . Ovnsrommet skal være tomt. Ovnsdøren må være lukket hele denne tiden. Apparatet kalibreres automatisk (se kapitlet: Automatisk kalibrering).

- Fyll vann på vanntanken og sett den på plass (se kapitlet: Fyll vanntanken).
Fukt tetningen på tankklokken med litt vann før første gangs bruk.
- Sett driftstypevelgeren på Damping .
- Drei temperaturvelgeren til 100 °C.
- Trykk på tasten ^{start} _{stop}.
Apparatet varmes opp til 100 °C. Varigheten på 20 minutter telles først ned fra tidspunktet da innstilt temperatur er nådd. Ovnsdøren må være lukket hele denne tiden.
Driften avsluttes automatisk og du hører et signal.
- Drei driftstypevelgeren og temperaturvelgeren til 0 for å slå av apparatet.
La apparatdøren stå på gløtt 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 vanntanken
- hvordan du slår apparatet av og på
- hva du bør være oppmerksom på hver gang du har brukt ovnen

Fylle vanntanken

Når du åpner apparatdøren, ser du vanntanken til høyre.

Obs!

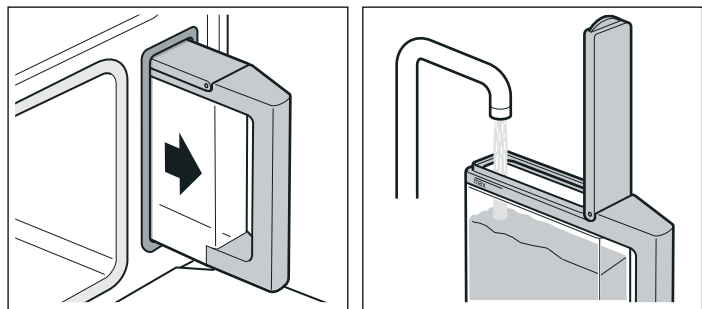
Skader på apparatet pga. bruk av uegnede væsketyper

- 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 apparatdøren og ta ut vanntanken.
2. Vanntanken skal fylles med vann til "max"-merket.



3. Sett på tanklokket slik at det smekker på plass.
4. Skyv vanntanken inn slik at den smekker på plass.

Slå på apparatet

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

Driftstype	Temperaturområde
 Damping	35–100 °C
 Opptining	35–60 °C

I indikasjonen vises en foreslått varighet.

3. Still inn varigheten med tasten **+** eller **–**.

4. Trykk på tasten .

Apparatet varmes opp.

Symbolet  lyser til den innstilte temperaturen er nådd og hver gang apparatet ettervarmer.

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

Endre temperatur

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

Pause

Trykk kort på tasten  for å avbryte ovnsdriften (pause). Kjøleviften kan fortsette å gå. Start ved å trykke på tasten . Dersom du åpner apparatdøren under drift av ovnen, avbrytes driften. Lukk apparatdøren og trykk på tasten  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

Når vanntanken er tom, høres et signal og symbolet  (Fyll vanntanken) vises. Ovnsdriften avbrytes.

1. Åpne døren på apparatet forsiktig.
Det kommer ut varm damp.
2. Ta ut vanntanken, fyll opp til "max"-merket og sett tanken inn igjen.
3. Trykk på tasten .

Slå av apparatet

Fare for skålding!!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Åpne apparatdøren forsiktig under og etter bruk av ovnen. Ikke bøy deg over apparatdøren når du åpner den. Vær oppmerksom på at damp kan være usynlig, avhengig av temperaturen.

Trykk lenge på tasten  for å avslutte driften.

Når varigheten er telt ned, avsluttes ovnsdriften automatisk. Du hører et lydsignal. Trykk på tasten  for å stanse signalet.

Drei driftstypevelgeren og temperaturvelgeren tilbake til  for å slå av apparatet.

Kjøleviften kan fortsette å gå når du åpner apparatdøren.

Etter hver bruk

Tømme vanntanken

1. Åpne døren på apparatet forsiktig.
Det kommer ut varm damp.
2. Ta ut vanntanken og tøm den.
3. Tørk godt av tanksjakten i apparatet og innsiden av tanklokket.

Obs!

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

Tørke ovnsrommet

Fare for skålding!!

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

1. La apparatdøren stå på gløtt til apparatet er avkjølt.
2. Rengjør det avkjølte ovnsrommet og fordampingsskålen med den medfølgende rengjøringsvampen, og tørk godt av med en myk klut.
3. Fjern smuss i ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt.
4. Tørk av møbler eller håndtak hvis det har oppstått kondens på dem.

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 tidsfunksjoner

Trykk på tasten  inntil pilen  står foran det aktuelle symbolet. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

Stille inn varselur

Varseluret kan brukes som en alarmklokke. Det fungerer uavhengig av ovnsdriften. 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 inn varselurtiden med tasten **+** eller **-**.

Foreslått verdi for tast **+** = 10 minutter

Foreslått verdi for tast **-** = 5 minutter

Etter noen sekunder blir den innstilte tiden gjort gjeldende.

Varseluret starter. Symbolet  for varseluret og tiden som er igjen, vises.

Endre varselurtiden

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

Når varselurtiden er utløpt

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

Slette varselurtid

Med tasten **-** stiller du varselurtiden tilbake til **0:00**. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Stille inn varighet

Du stiller inn varigheten for matretten med funksjonen Varighet. Når varigheten er telt ned, avsluttes ovnsdriften automatisk.

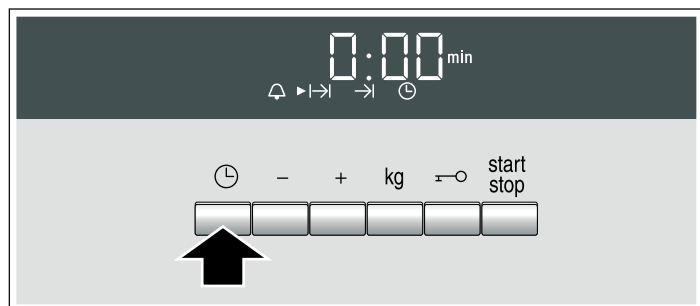
Eksempel vist på figuren:

Varighet 45 minutter.

Forutsetning:

Driftstype og temperatur er stilt inn.

1. Trykk på tasten  inntil pilen  står foran varigheten .

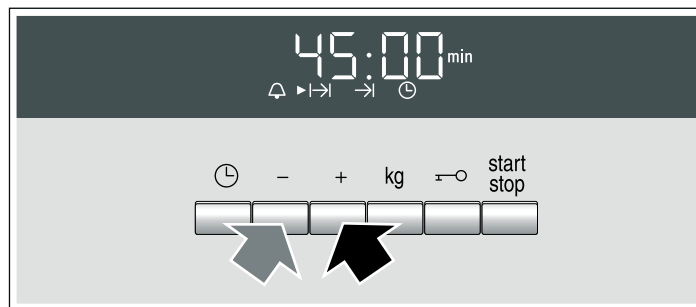


Tidssymbolene lyser. I displayet vises **0:00**.

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

Foreslått verdi for tast **+** = 30 minutter

Foreslått verdi for tast **-** = 10 minutter



3. Trykk på tasten .

Apparatet varmes opp. Varigheten telles ned og er synlig i displayet. Symbolet  lyser.

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

Endre varighet

Endre varigheten med tasten **+** eller **-**. Hvis varseluret er stilt inn, må du først trykke på tasten .

Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Varigheten er slutt

Du hører et lydsignal. Apparatet varmer ikke lenger. Trykk på tasten  for å stanse signalet. Drei driftstypevelgeren og temperaturvelgeren tilbake til  for å slå av apparatet. Åpne døren på apparatet forsiktig. Det kommer ut varm damp.

Endre sluttiden

Du kan forskyve sluttiden for når maten skal være ferdig. Apparatet starter automatisk til det tidspunktet som er stilt inn, og slår seg av når tiden er utløpt. 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.

Ved driftstypen Damping  begynner varigheten å telle ned først når oppvarmingstiden er avsluttet. Den innstilte sluttiden forskyves altså med oppvarmingstiden.

Eksempel vist på figuren:

Klokken er 10.30, retten trenger 45 minutter, men skal først være ferdig kl. 12.30.

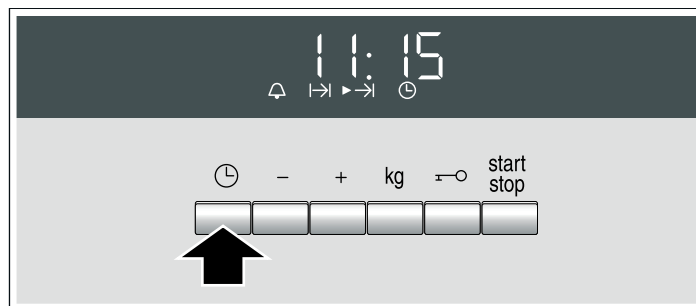
Forutsetning:

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  (Sluttid). Tidspunktet for når matretten er ferdig, vises.

4. Med tasten **+** kan du endre sluttiden til et senere tidspunkt.



5. Trykk på tasten **start stop**.

Apparatet går i ventemodus. I displayet vises sluttiden **►→**.
Ovnsdriften starter til riktig tidspunkt. Varigheten telles ned og er synlig i displayet.

Endre sluttid

Endre sluttiden med tasten **+** eller **-**. Hvis varseluret er stilt inn, trykker du først på tasten **⌚** inntil pilen står foran sluttiden **►→**. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Ikke endre sluttiden hvis varigheten allerede telles ned. Da vil ikke stekeresultatet stemme.

Varigheten er slutt

Du hører et lydsignal. Apparatet varmer ikke lenger. Trykk på tasten **⌚** for å stanse signalet. Drei driftstypevelgeren og temperaturvelgeren tilbake til **0** for å slå av apparatet. Åpne døren på apparatet forsiktig. Det kommer ut varm damp.

Slette sluttid

Still sluttiden tilbake til det aktuelle klokkeslettet med tasten **-**. Hvis varseluret er stilt inn, trykker du først på tasten **⌚** inntil pilen står foran sluttiden **►→**. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Den innstilte varigheten begynner å telles ned med én gang.

Stille inn klokkeslett

Et eksempel:

Endre klokkeslett fra sommertid til vintertid.

Det kan ikke være stilt inn noen annen tidsfunksjon.

1. Trykk på tasten **⌚** inntil pilen står foran klokkeslettet **►→**.

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

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Etter strømbrudd

Etter strømbrudd lyser symbolet **⌚** og **0:00** i displayet. Trykk på tasten **⌚**. Still inn 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 kapitlet: Grunninnstillinger).

Programautomatikk

Du kan enkelt tilberede retter med 20 forskjellige programmer.

I dette kapitlet kan du lese

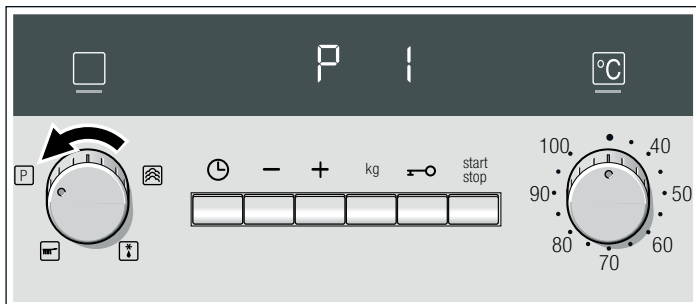
- om hvordan du stiller inn et program fra programautomatikken
- henvisninger og tips til programmene
- om hvilke programmer du kan stille inn

Innstilling av program

Velg passende program i programtabellen. Følg angivelsene for programmene.

1. Drei driftstypevelgeren til **P**.

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

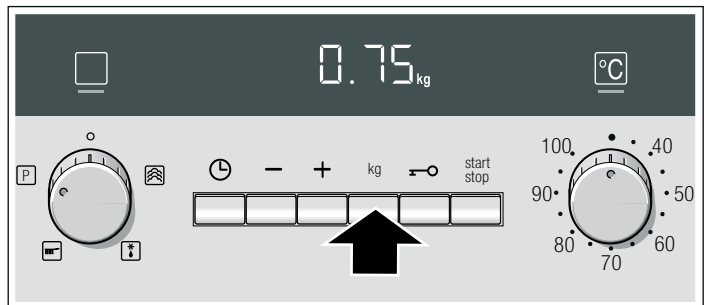


2. Still inn programmet med tasten **+** eller **-**.

3. Trykk på tasten **kg**.

Det vises et vektforslag i displayet.

For enkelte programmer er det ikke nødvendig å angi vekt. I dette tilfellet vises **0.00 kg**.



4. Legg inn vekten på matvarene med tasten **+** eller **-**.

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 kapitlet: Tidsfunksjoner).

Avbryte programmet

Trykk lenge på tasten **start stop** og drei driftstypevelgeren tilbake til **0**.

Programslutt

Du hører et lydsignal. Ovnsdriften avsluttes. Drei driftstypevelgeren tilbake til **0** for å slå av apparatet.

⚠ Fare for skålding!!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Åpne apparatdøren forsiktig under og etter bruk av ovnen. Ikke bøy deg over apparatdøren når du åpner den. Vær oppmerksom på at damp kan være usynlig, avhengig av temperaturen.

Veiledning til programmene

Alle programmene er ment for 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 avhenger av bl.a. temperaturen på matvarene og vannet.

Tilberede grønnsaker P 1–P 6

Krydre grønnsakene først etter tilberedningen.

Tilberede kornprodukter/linser P 7–P 10

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 P 11

Ikke legg kyllingfiletene oppå hverandre i kokekaret.

Dampe fisk P 12–P 13

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 P 14

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

Tilberede risengrynsgrøt P 15

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 P 16

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 yoghurt naturell eller tilsvarende mengde yoghurtferment per 100 ml melk. Fyll blandingen på rene glass og lukk disse.

Etter tilberedningen avkjøles glassene i kjøleskapet.

Desinfisere flasker P 18

Rengjør alltid 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 P 19–P 20

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

Programtabeller

Følg angivelsene for programmene.

Program	Kommentarer	Tilbehør	Høyde
P 1* Dampe blomkålbuketter	like store buketter	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	3 1
P 2* Dampe brokkolibuketter	like store buketter	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	3 1
P 3* Dampe brekkbønner	-	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	3 1
P 4* Dampe gulrøtter i skiver	ca. 3 mm tykke skiver	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	3 1
P 5 Dampe frossen grønnsaksblanding	-	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	3 1
P 6* Poteter med skall	middels store, Ø 4–5 cm	ovnsform med hull + ovnsform 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 + ovnsform uten hull	3 1
P 12 Dampe hel, fersk fisk	0,3–2 kg	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	3 1
P 13 Dampe fersk fiskefilet	maks. 2,5 cm tykk	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	3 1
P 14* Fruktkompott	-	ovnsform uten hull	2
P 15 Risengrynsgrøt	-	ovnsform uten hull	2

* Du kan forskyve sluttiden for dette programmet.

Program	Kommentarer	Tilbehør	Høyde
P 16	Yoghurt på glass	-	glass + ovnsform uten hull
P 17*	Varme opp tilberedt tilbehør	ovnsform uten hull	2
P 18*	Desinfisere flasker	ovnsform med hull	2
P 19*	Hardkokte egg	egg str. M, maks. 1,8 kg	ovnsform med hull + ovnsform uten hull
P 20*	Bløtkokte egg	egg str. M, maks. 1 kg	ovnsform med hull + ovnsform uten hull

* Du kan forskyve sluttiden for dette programmet.

Barnesikring

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

Aktivere barnesikringen

Hold tasten  inne i ca. 4 sekunder, til symbolet  vises. Betjeningsfeltet er sperret.

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

Deaktivere barnesikringen

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

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. Drei driftstypevelgeren tilbake til 0 for å slå av apparatet.

2. Hold tasten  inne til  vises i displayet.

3. Trykk på tasten  til ønsket grunninnstilling vises.

4. Trykk på tasten  eller  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
 2	Display-lysstyrke	 1 = mørkt  2 = middels  3 = lyst
 2	Signaltone-varighet: Stille inn lengden på signaltone ved driftsslutt	 1 = kort (10 sekunder)  2 = middels (2 minutter)  3 = lang (5 minutter)
 1	Vise klokken ved avslått apparat.	 0 = av  1 = på
 1	Fortsette drift når døren lukkes. Ny start etter åpning av apparatdøren bortfaller	 0 = av  1 = på
 2	Tid til endringer blir lagret automatisk	 1 = kort (2 sekunder)  2 = middels (5 sekunder)  3 = lang (10 sekunder)
 2	Stille inn vannhardheten for avkalkingsindikatoren.	 0 = avherdet  1 = bløtt (I)  2 = middels (II)  3 = hardt (III)  4 = svært hardt (IV)
 0	Oppvarmingssignal Damping	 0 = av  1 = på
 0	Tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger: ■ alle endringer i grunninnstillingene blir slettet ■ automatisk kalibrering gjennomføres på nytt	 0 = ikke tilbakestille  1 = tilbakestille

Vedlikehold og rengjøring

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

Rengjøringssvamp

Rengjøringssvampen som følger med, har svært god sugeevne. Bruk rengjøringssvampen 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 (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. Visningen **calc** minner deg på det.

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

Avkalkingsprosessen består av:

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

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

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.

Obs!

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

Starte avkalkingen

Ovnssrommet må være helt avkjølt.

1. Sett driftstypevelgeren på Avkalking .
2. Sett inn vanntanken med avkalkingsløsning i, og lukk apparatdøren.
3. Trykk på tasten .
Apparatet avkalkes. Lampen i ovnsrommet forblir avslått.

Tømme fordampingsskålen og fylle vanntanken på nytt

Etter ca. 30 minutter hører du et signal. Symbolet  (Fyll vanntanken) og  0:40 min vises.

1. Åpne ovnsdøren.
2. Spyl vanntanken grundig, fyll på vann og skyv den inn igjen.

Symbolet  (tøm fordampingsskålen) vises.

3. Fjern avkalkingsløsningen fra fordampingsskålen med den medfølgende rengjøringssvampen.
4. Lukk apparatdøren.

1. skylling

Trykk på tasten .
Apparatet skyller.

Tømme fordampingsskålen

Etter 20 sekunder vises  (Tøm fordampingsskålen) og  0:20 min.

1. Åpne ovnsdøren.
2. Skyll rengjøringssvampen grundig.
3. Fjern gjenværende vann fra fordampingsskålen med rengjøringssvampen.
4. Lukk apparatdøren.

2. skylling

Trykk på tasten .
Apparatet skyller.

Fjerne gjenværende vann

Etter 20 sekunder vises  (Tøm fordampingsskålen) og  0:00.

1. Åpne ovnsdøren.
2. Fjern gjenværende vann fra fordampingsskålen med rengjøringssvampen.
3. Tørk av ovnsrommet med rengjøringssvampen, og tørk over med en myk klut.
4. Drei driftstypevelgeren tilbake til 0 for å slå av apparatet.
Avkalkingen er avsluttet.

Avbryte avkalkingen

Merk: Etter et avbrudd må apparatet skylles to ganger. Frem til skylling nummer to er gjennomført, er apparatet sperret for andre typer bruk.

1. Trykk lenge på tasten  for å avbryte avkalkingen.
I displayet vises  0:40 min.
For at det ikke skal være noen rester av avkalkingsløsning igjen i apparatet, må du skylle to ganger etter avbrudd.
2. Trykk på tasten .
Symbolet  (Fyll vanntanken) vises.

Gå frem som beskrevet i avsnittet "Tømme fordampingsskålen og fylle vanntanken på nytt".

Avkalke bare fordampingsskålen

Hvis du ikke vil avkalke hele apparatet, men bare fordampingsskålen i ovnsrommet, kan du likevel 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 avkalkes manuelt.

Sette inn og ta av apparatdøren

Apparatdøren kan tas av for en bedre rengjøring av apparatet.

⚠ Fare for skader!

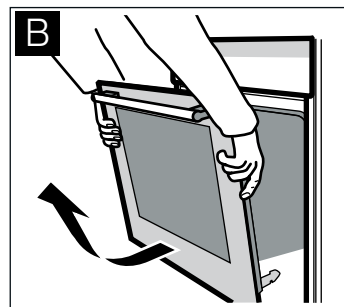
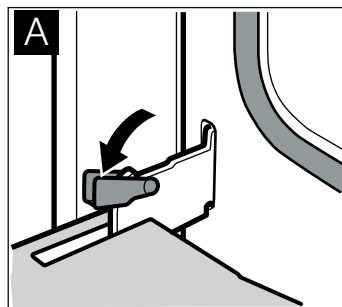
Hengslene på apparatdøren kan smelle tilbake med stor kraft. Vipp sperrehendelen på hengslene helt ut når apparatdøren skal tas av og vipp dem helt tilbake igjen når apparatdøren er satt inn igjen. Grip ikke i hengselet.

⚠ Fare for skader!

Hvis apparatdøren er tatt ut på den ene siden, må du ikke ta tak i hengselet. Hengselet kan klappe sammen med stor kraft. Ring kundeservice.

Ta ut apparatdøren

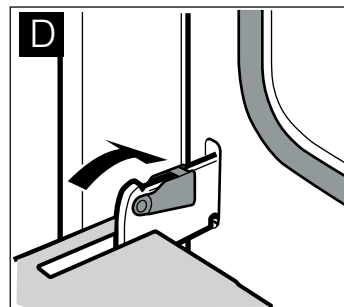
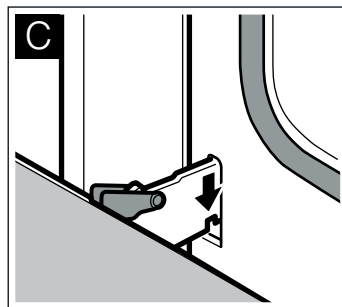
1. Åpne apparatdøren helt.
2. Klapp sperrehendlene på venstre og høyre side helt opp (figur A).
Hengslene er sikret og kan ikke klappe sammen.
3. Lukk apparatdøren litt til du merker en motstand.
4. Ta tak i døren med begge hender, på venstre og høyre side, lukk døren litt mer, og ta den ut (figur B).



Sette inn apparatdøren

Sett på plass apparatdøren igjen etter rengjøring.

1. Sett hengslene i holderne på venstre og høyre side (figur C).
Hakkene på begge hengslene må smekke på plass.
2. Åpne apparatdøren helt.
3. Klapp sperrehendlene på venstre og høyre side helt igjen (figur D).



Apparatdøren er sikret og kan ikke tas ut.

4. Lukk apparatdøren.

Rengjøre glassrutene

Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å forenkle rengjøringen.

⚠ Fare for skader!

Komponentene inni apparatdøren kan ha skarpe kanter. Dette kan føre til kuttskader. Bruk vernehansker.

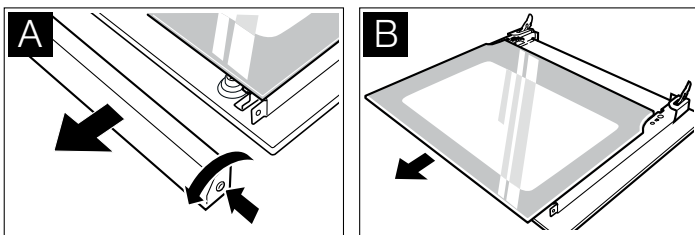
⚠ Fare for skader!

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

Utmontere glassruten

Merk: Før du tar ut ruten, bør du merke deg hvordan den er bygget inn slik at du senere ikke setter den inn feil igjen.

1. Ta ut apparatdøren og legg den med fremsiden ned på et mykt og rent underlag (se kapittelet: Montering og utmontering av apparatdøren).
2. Skru løs dekselet oppe til venstre og høyre på apparatdøren og ta det av (figur A).
3. Løft glassruten litt og trekk den ut (figur B).



Rengjøring

Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

Obs!

Ikke bruk glasskrape og etsende eller skurende rengjøringsmidler. Glasset kan bli skadet.

Montere glassruten

1. Skyv inn glassruten til den stopper.
2. Sett på dekselet og skru det fast.
3. Sett apparatdøren på plass igjen.

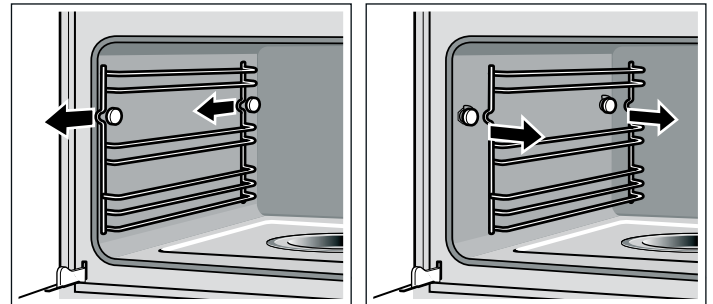
Rengjøre stigene

Stigene kan tas ut for rengjøring.

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

Vent til ovnsrommet er avkjølt.

1. Trekk stigen forover og hekt den av sideveis.



2. Rengjør stigene med såpevann og svamp/børste eller vask stigene i oppvaskmaskin.
3. Hekt stigene på plass foran og bak, og skyv dem bakover til de smekker på plass.
Stigene passer både på høyre og venstre side.

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/skrut sikringen i sikringsskapet.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet virker ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømmettet.
	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. I displayet vises ►I-► 0:40 min.	Avkalkingen ble avbrutt.	Vri driftstypevelgeren til  og skyll apparatet to ganger (se kapittelet Avbryte avkalkingen).
Apparatet vil ikke starte.	Apparatdøren er ikke ordentlig lukket.	Lukk apparatdøren.
Apparatet er ikke i drift. I displayet vises en varighet	Det ble dreiet på en dreiebryter ved en feiltakelse.	Trykk lenge på tasten  .
	Etter innstilling ble det ikke trykket på tasten  .	Trykk kort på tasten  for å starte driften eller trykk lenge på tasten  for å slette innstillingen.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
I displayet lyser ⏸ og 0:00.	Strømbrydd	Still inn klokken på nytt (se kapittelet Tidsfunksjoner).
Symbolet  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.
Symbolet  vises selv om vanntanken ennå ikke er tom, eller vanntanken er tom og symbolet  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.
Symbolet  vises.	Apparatet har ikke vært brukt på minst to dager, og vanntanken er full.	Tøm vanntanken og rengjør den. Tøm alltid vanntanken etter steking.
Det kommer en "plopp"-lyd under tilberedning.	Kulde/varme-effekt ved dypfrysede varer, kommer av vanndampen.	Dette er normalt.
Ved damping oppstår det 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 steking kommer dampen ut gjennom lufteåpningen.		Dette er normalt.
Apparatet damper ikke lenger som det skal.	Apparatet er forkalket.	Avkalk apparatet (se kapittelet Avkalking).
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.
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.
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 på tasten  .

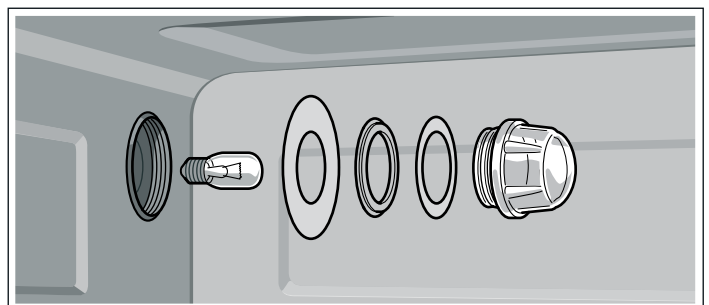
Bytte pære i ovnsrommet

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.



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

Slå aldri apparatet på uten glassdeksel og tetninger.

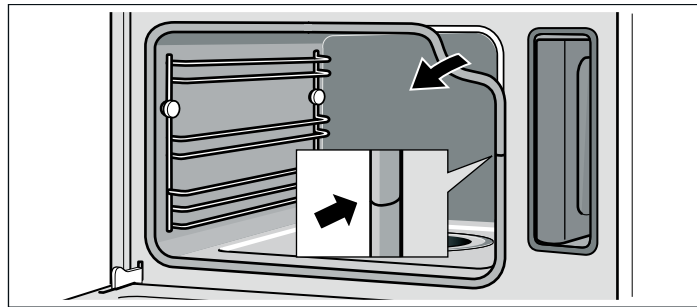
Skifte glassdeksel eller tetninger

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

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

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 driftstype, hvilket tilbehør og hvilken temperatur og 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	Temperatur i °C	Steketid i min
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
Fennikel	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
Grønne bønner	-	med hull + uten hull	Damping	100	20–25
Gulrøtter	skiver	med hull + uten hull	Damping	100	10–20
Kålrot	skiver	med hull + uten hull	Damping	100	15–20
Purre	skiver	med hull + uten hull	Damping	100	4–6
Mais	hel	med hull + uten hull	Damping	100	25–35
Mangold*	strimler	med hull + uten hull	Damping	100	8–10
Asparges, grønn*	hel	med hull + uten hull	Damping	100	7–12
Asparges, hvit*	hel	med hull + uten hull	Damping	100	10–15
Spinat*	-	med hull + uten hull	Damping	100	2–3
Romanesco	buketter	med hull + uten hull	Damping	100	8–10
Rosenkål	buketter	med hull + uten hull	Damping	100	20–30
Rødbeter	hele	med hull + uten hull	Damping	100	40–50
Rødkål	i strimler	med hull + uten hull	Damping	100	30–35
Hvitkål	i strimler	med hull + uten hull	Damping	100	25–35
Squash	skiver	med hull + uten hull	Damping	100	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 = for hver 100 g ris tilsetter du 150 ml væske.

Du kan selv velge innsetningshøyden for ovnsformen uten hull.

Matvarer	Forhold	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Poteter med skall (middels store)	-	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	35–45
Skelte poteter (delt i fire)	-	med hull + uten hull	3 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
Forkokt ris	1 : 1,5	uten hull	-	Damping	100	15–20

Matvarer	Forhold	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Risotto	1 : 2	uten hull	-	Damping	100	30–35
Linser	1 : 2	uten hull	-	Damping	100	30–45
Hvite bønner, bløtlagt	1 : 2	uten hull	-	Damping	100	65–75
Couscous	1 : 1	uten hull	-	Damping	100	6–10
Grønne speltkjerner, malt	1 : 2,5	uten hull	-	Damping	100	15–20
Hirse, hel	1 : 2,5	uten hull	-	Damping	100	25–35
Hvete, hel	1 : 1	uten hull	-	Damping	100	60–70
Potetballer	-	med hull + uten hull	3 1	Damping	95	20–25

Fjærkre og kjøtt

Fjærkre

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

* brunes først og vikles inn i folie

Oksekjøtt

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Flat roastbiff, medium*	1 kg	uten hull	2	Damping	100	25–35
Tykk roastbiff, medium*	1 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	30–40

* brunes først og vikles inn i folie

Svinekjøtt

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

* brunes først og vikles inn i folie

Pølser

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Wienerpølser	med hull + uten hull	3 1	Damping	80–90	12–18
Medisterpølser	med hull + uten hull	3 1	Damping	80–90	15–20

Fisk

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Dorade, hel	à 0,3 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	80–90	15–25
Doradefilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	80–90	10–20
Fisketerrin	Vannbadform 1,5 l	uten hull	2	Damping	70–80	40–80
Ørret, hel	à 0,2 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	80–90	12–15
Torskefilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	80–90	10–14
Laksefilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	8–10
Blåskjell	1,5 kg	uten hull	2	Damping	100	10–15

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Uerfilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	80–90	10–20
Sjøtungerulade, fylt		med hull + uten hull	3 1	Damping	80–90	10–20

Suppetilbehør, annet

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

Desserter, kompott

Kompott

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

Risengrynsgrøt

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

Yoghurt

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 yoghurt naturell eller tilsvarende mengde yoghurtferment per 100 ml melk. Fyll blandingen på rene glass og lukk disse.

Etter tilberedningen avkjøles glassene i kjøleskapet.

Matvarer	Tilbehør	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Germknödel (østerriksk bolle)	uten hull	Damping	100	20–25
Crème caramel	små former + med hull	Damping	90–95	15–20
Risengrynsgrøt*	uten hull	Damping	100	25–35
Yoghurt*	porsjongsglass + med hull	Damping	40	300–360
Eplekompott	uten hull	Damping	100	10–15
Pærekompott	uten hull	Damping	100	10–15
Kirsebærkompott	uten hull	Damping	100	10–15
Rabarbrakompott	uten hull	Damping	100	10–15
Sviskekompott	uten hull	Damping	100	15–20

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

Oppvarming av mat

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

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Grønnsaker	ovnsform uten hull	3	Damping	100	12–15
Pasta, poteter, ris	ovnsform uten hull	3	Damping	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.

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 ovnen i 5–15 minutter 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 damping ved 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	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Kyllinglår	0,25 kg	med hull + uten hull	3 1	45–50	55–60
Bær	0,5 kg	med hull + uten hull	3 1	50–55	15–20
Fiskefilet	0,4 kg	med hull + uten hull	3 1	40–45	50–55

Heving av deig

Med driftstypen Damping heves deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur.

Du kan selv velge innsetningshøyden for ovnsformen med hull. Sett deigbollen i ovnsformen med hull. Ikke dekk til deigen.

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Temperatur i °C	Steketid i min
Gjærdeig	1 kg	bolle + ovnsform med hull	35	20–30
Surdeig	1 kg	bolle + ovnsform med hull	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 saften.

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

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Bringebær	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	30–45
Rips	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	40–50

Konservering

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

Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker.

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

Kontroller norgesglass, gummistrikk, klemmer og fjærer.

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

Sett glassene i 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	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Grønnsaker	1-liters norgesglass	2	Damping	100	30–120
Steinfrukt	1-liters norgesglass	2	Damping	100	25–30
Frukt med kjerne	1-liters norgesglass	2	Damping	100	25–30

Dypfryste produkter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

De angitte steketidene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.

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

* tilsett litt væske



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



9000581919 920117