



HB36D..5.

Dampbageovn

SIEMENS

Sikkerhedsanvisninger	4	Tabeller og tips	25
Anvisninger om sikkerhed	4	Dampning	25
Årsager til skader	4	Varmluft	25
Deres nye apparat	5	Varmluft + damp	25
Betjeningsfelt	5	Grøntsager	26
Drejeknap	5	Tilbehør og bælgfrugter	27
Display	5	Fjerkræ og kød	27
Temperaturkontrol	6	Fisk	29
Ovnfunktioner	6	Langtidsstegning af kød	29
Ovnrum	7	Tærter, suppegarniture	29
Tilbehør	7	Desserter, kompot	30
Automatisk kalibrering	7	Kager og bagværk	30
Inden den første ibrugtagning	8	Genopvarme retter	32
Indstille klokkeslæt og sprog	8	Optøning	32
Indstille vandhårdhed	8	Hævning af dej	32
Første ibrugtagning	8	Saftpresning	33
Rengøre tilbehør inden brug	8	Henkogning	33
Anbringe fedtfilter	8	Dybfrostprodukter	33
Betjene apparatet	9	Prøveretter	34
Fylde vandbeholder	9		
Tænde apparatet	9		
Slukke apparatet	10		
Altid efter brug	10		
Anbefalede indstillinger	10		
Tidsfunktioner	10		
Indstil minutur	10		
Indstille varighed	11		
Ændre sluttid	11		
Indstille klokkeslæt	11		
Programautomatik	12		
Indstille program	12		
Anvisninger til programmerne	12		
Programtabeller	13		
Memory	17		
Gemme memory	17		
Starte Memory	17		
Børnesikring	17		
Aktivere børnesikring	17		
Deaktivere børnesikring	17		
Grundindstillinger	18		
Automatisk slukning	18		
Pleje og rengøring	18		
Rengøringsmidler	19		
Rengøringshjælp	19		
Afkalkning	20		
Afmontere/montere ovndør	21		
Rengøre glasruder	21		
Rengøre ribberammerne	22		
En fejl, hvad gør man?	22		
Udskifte pære i ovnlampen	24		
Udskifte dørtætning	24		
Kundeservice	24		
E-nummer og FD-nummer	24		
Miljøbeskyttelse	25		
Miljøvenlig bortskaffelse	25		
Tips til energibesparelse	25		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.siemens.com** og Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

⚠ Sikkerhedsanvisninger

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og monteringsanvisningen omhyggeligt. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningerne.

Anvisninger om sikkerhed

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

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsig, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til dette, eller
- hvis de mangler den fornødne viden og erfaring.

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Under og efter brug af apparatet skal apparatets dør lukkes forsigtigt op. Undgå at bøje Dem ind over apparatets dør, når De åbner den. Vær opmærksom på, at damp alt efter temperaturen muligvis ikke er synlig.

Fare for forbrænding!

Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Hold små børn på sikker afstand.

Brandfare!

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet.

Brandfare!

Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Der opstår en luftstrøm, når apparatets dør åbnes. Bagepapiret kan blive antændt på meget varme overflader. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.

Fare for skoldning!

Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår meget varm vanddamp.

Fare for kortslutning!

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

Fare for forbrænding!

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

Fare for forbrænding!

Tag aldrig tilbehør eller fade ud af ovnrummet uden at bruge grydelapper.

Fare for skoldning!

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

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten hhv. slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Årsager til skader

Pas på!

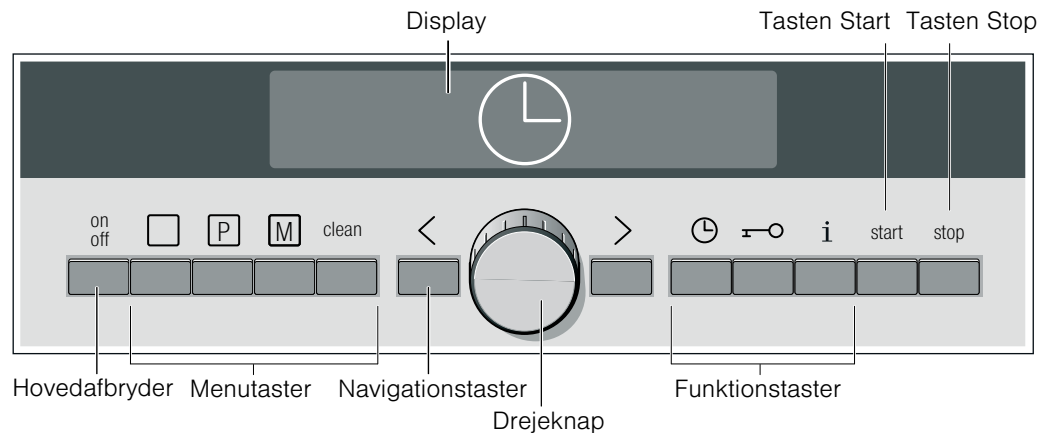
- Stil ikke noget på bunden af ovnrummet. Tildæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie. Der opstår en ophobning af varme, som kan ødelægge apparatet. Ovnbund og fordampningsskål skal altid være fri. Stil altid fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller eller på en rist.
- Alufolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovndøren. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Fade og beholdere skal være varme- og dampbestandige. Silikonebageforme egner sig ikke til brug ved kombineret drift med damp.
- Anvend ikke fade eller forme, der har rustpletter. Selv ganske små rustpletter kan medføre korrosion i ovnrummet.
- Ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller skal De altid skubbe bagepladen eller tilberedningsbeholderen ind under. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.
- Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. De kan medføre korrosion i ovnrummet.
- Frugtsaft kan efterlade pletter i ovnrummet. Fjern altid frugtsaft med det samme, og tør efter med en fugtig og en tør klud.
- Hvis dørtætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke mere rigtigt. Forsiderne på skabselementerne ved siden af kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren, og udskift den om nødvendigt.
- Stil aldrig noget på apparatets åbne dør. Apparatet kan i givet fald blive beskadiget.
- Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.
- Ovnrummet er fremstillet af rustfrit stål af meget høj kvalitet. Forkert pleje kan medføre, at der opstår korrosion i ovnrummet. Følg anvisningerne for rengøring og pleje i brugsanvisningen. Fjern snavs i ovnrummet, så snart apparatet er kølet af.

Deres nye apparat

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Betjeningsfeltet
- Ovnfunktionerne
- Ovnrummet
- Tilbehøret
- Automatisk kalibrering

Betjeningsfelt



Betjeningselement		Anvendelse
Hovedafbryder	on off	Tænde og slukke for apparatet
Menutaster		Valg af ovnfunktion
		Valg af program (se kapitlet: Programautomatik)
		Gemme og hente Memory (se kapitlet: Memory)
	clean	Valg af rengøringshjælp og afkalkning (se kapitlet: Pleje og rengøring)
Navigationstaster	< >	Skifte fra venstre eller til højre i displayet. Ændringer bliver gemt
Drejeknap		Ændring af værdi for klokkeslæt, varighed, vægt etc. Tryk på drejeknappen for at lade den gå i indgreb / ud af indgreb
Funktionstaster		Vælge tidsfunktion (se kapitlet: Tidsfunktioner)
		Aktivere og deaktivere børnesikring (se kapitel: Børnesikring)
	i	Ved tændt apparat: Hente aktuelle informationer Ved slukket apparat: Vælge grundindstillinger (se kapitlet: Grundindstillinger)
Tasten Start	start	Starte tilberedning
Tasten Stop	stop	Kort tryk: Afbrydelse af tilberedning (pause)
		Langt tryk: Afslutning af tilberedning

Drejeknap

De kan ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier med drejeknappen.

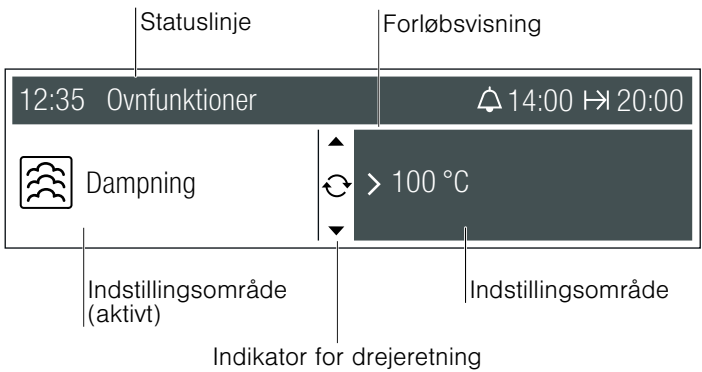
Drejeknappen kan forsænkes. Tryk på drejeknappen for at få den til at gå i eller ud af hak.

Display

Kort efter slukning af apparatet skifter displayet til energisparetilstand. Displayet bliver mørkere.

Displayet er opdelt i forskellige områder:

- Statuslinje
- Forløbsvisning
- Indstillingsområder
- Indikator for drejeretning



Statuslinje

Statuslinjen er placeret øverst i displayet. Her vises klokkeslæt, den valgte ovnfunktion, anvisninger, oplysninger samt de indstillede tidsfunktioner.

Forløbsvisning

Forløbsvisningen giver Dem et hurtigt overblik over den forløbne varighed. Den vises efter start som en streg under statuslinjen. Stregen begynder i venstre side og bliver længere og længere, jo længere tid der går. Når varigheden er udløbet, har stregen nået højre side af displayet.

Indstillingsområder

I begge indstillingsområder vises de foreslåede værdier, som kan ændres. Det aktive indstillingsområde vises altid med sort tekst på lys baggrund. Her kan De foretage ændringer.

Med navigationstasterne < og > kan De skifte fra ét indstillingsområde til det næste. Pilene < og > i indstillingsområderne angiver, i hvilken retning De kan gå med navigationstasterne.

Efter start er begge indstillingsområder vist med mørk baggrund og lys skrift.

Indikator for drejeretning

Indikatoren  viser, i hvilken retning De kan bevæge drejeknappen.

 = Drej drejeknappen til højre

 = Drej drejeknappen til venstre

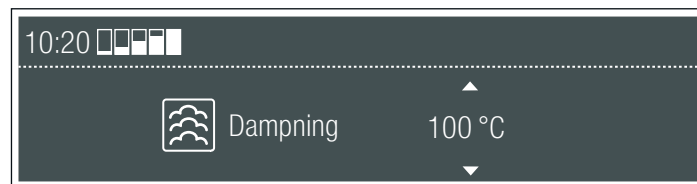
Hvis begge retningspile vises, kan De dreje drejeknappen i begge retninger.

Temperaturkontrol

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver opvarmningsfaserne eller restvarmen i ovnrummet.

Opvarmningskontrol

Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnrummet.



Ved rengøringstrinnene vises bjælkerne ikke.

Under opvarmningen kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur med tasten **i**. På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

Restvarme

Efter slukning viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnrummet. Når den sidste bjælke er udfyldt, er der en temperatur på ca. 300 °C i ovnrummet. Når temperaturen er faldet til ca. 60 °C, slukkes indikatoren.

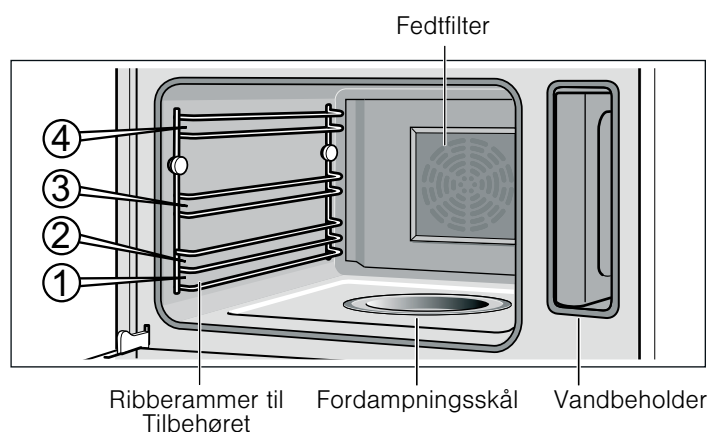
Ovnfunktioner

Med tasten  kan De indstille apparatet til forskellige formål.

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

Ovnrum

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



Pas på!

- Stil ikke noget på bunden af ovnrummet. Tildæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie. Der opstår en ophobning af varme, som kan ødelægge apparatet. Ovnbund og fordampningsskål skal altid være fri. Stil altid fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller eller på en rist.
- Skub ikke noget tilbehør ind mellem rillerne, da de så kan tippe.

Tilbehør

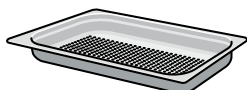
Anvend kun det leverede tilbehør eller tilbehør fra kundeservice. Det er specielt udformet, så det passer til dette apparat.

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:



Rist

Til fade og tallerkener, kage- og gratinforme samt stege



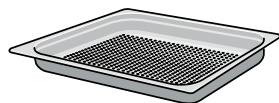
Tilberedningsbeholder, med huller, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm dyb

til dampning af grøntsager, til saftpresning af bær og til optøning



Tilberedningsbeholder, uden huller, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm dyb

Til tilberedning af ris, bælgfrugter og kornprodukter



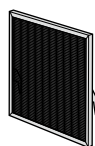
Tilberedningsbeholder, med huller, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm dyb

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



Tilberedningsbeholder, uden huller, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm dyb (bageplade)

Til bagning af kager på bageplader og til opsamling af neddryppende væske ved dampning



Fedtfilter

beskytter ventilatoren i ovnrummets bagvæg mod tilsmudsning (f.eks. på grund af stænk fra en steg)

De kan få yderligere tilbehør hos forhandleren:

Tilbehør	Bestillings-nr.
Tilberedningsbeholder, uden huller, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm dyb	HZ36D533
Tilberedningsbeholder, med huller, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm dyb	HZ36D533G
Tilberedningsbeholder, uden huller, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm dyb (bageplade)	HZ36D532
Tilberedningsbeholder, uden huller, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm dyb	HZ36D513
Tilberedningsbeholder, med huller, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm dyb	HZ36D513G
Porcelænsbeholder, uden huller, GN $\frac{2}{3}$	HZ36D533P
Porcelænsbeholder, uden huller, GN $\frac{1}{3}$	HZ36D513P
Rist	HZ36DR
Stegesæt	HZ36DB
Rengøringsvamp	643 254
Afkalkningsmidler	311 138
Mikrofiberklud med vokskagestruktur	460 770

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

Automatisk kalibrering

Vandets kogetemperatur afhænger af lufttrykket. Ved kalibreringen bliver apparatet indstillet iht. trykforholdene på opstillingsstedet. Det sker automatisk under den første ibrugtagning (se kapitlet: Første ibrugtagning). Der udvikles mere damp end normalt.

I den forbindelse er det vigtigt, at apparatet anvendes med damp i 20 minutter ved 100 °C uden afbrydelse. Åbn ikke apparatdøren i dette tidsrum.

Hvis apparatet ikke kunne kalibreres automatisk (f.eks. fordi ovndøren blev åbnet), gennemføres kalibreringen igen ved næste tilberedningsdrift.

Efter en flytning

For at apparatet igen tilpasser sig automatisk til det nye opstillingssted, skal de nulstille apparatet til fabriksindstillingerne (se kapitlet: Grundindstillinger) og gentage den første ibrugtagning (se kapitlet: Første ibrugtagning).

Efter en strømafbrydelse

Apparatet bevarer kalibreringsindstillingerne også i tilfælde af en strømafbrydelse eller adskillelse fra lysnettet. Det skal ikke kalibreres igen.

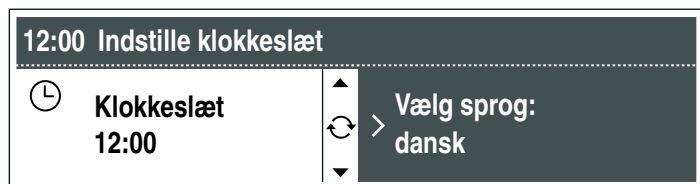
Inden den første ibrugtagning

I dette kapitel kan De læse om den nødvendige fremgangsmåde før første ibrugtagning:

- indstille klokkeslæt og sprog
- indstille vandhårdheden
- starte første ibrugtagning
- rengøre tilbehør før brug
- anbringe fedtfilter

Indstille klokkeslæt og sprog

Efter elektrisk tilslutning vises "Indstille klokkeslæt" og "Vælg sprog" i displayet. Indstil klokkeslættet, og vælg eventuelt et andet sprog til displayet.



1. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
2. Skift til "Vælg sprog" med tasten >.
3. Vælg det ønskede sprog med drejeknappen.
4. Tryk på tasten ⌚.
Sprog og klokkeslæt er gemt. Det aktuelle klokkeslæt bliver vist.

Indstille vandhårdhed

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

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

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

Hvis Deres vand er meget kalkholdigt, anbefaler vi at anvende blødgjort vand.

Afkalkning kan kun undlades, hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand. Skift i så fald indstillingen af vandhårdhed til "blødgjort".

Når apparatet er slukket, kan vandhårdheden ændres under Grundindstillingerne.

1. Tryk i givet fald på tasten off for at slukke apparatet.
2. Hold tasten i nede, indtil "Vælg sprog" vises i displayet.
3. Tryk tasten >, indtil "Vandhårdhed" vises.
I displayet er "2-mellem" markeret.
4. Vælg en anden indstilling af vandhårdhed med drejeknappen. Mulige værdier:

blødgjort	-
1-blødt	I
2-mellem	II
3-hårdt	III
4-meget hårdt	IV

5. Tryk på tasten i for at forlade grundindstillingerne.
Ændringen er gemt.

Første ibrugtagning

Opvarm det tomme apparat i 20 minutter til 100 °C i ovnfunktionen "Dampning" første gang før brug. Åbn ikke apparatdøren i dette tidsrum. Apparatet kalibreres automatisk (se kapitlet: Automatisk kalibrering).

1. Tryk på tasten off for at tænde for apparatet.
Efter ca. 4 sekunder vises ovnfunktionen "Varmluft".
2. Fyld vandbeholderen, og skub den ind (se kapitlet: Fylde vandbeholder).
Fugt tætningen langs vandbeholderens dæksel med lidt vand inden første ibrugtagning.
3. Drej drejeknappen, indtil "Dampning" vises.
4. Tryk på tasten Start.
Apparatet varmer op til 100 °C. Varigheden på 20 minutter begynder først at løbe, når den indstillede temperatur er nået. Åbn ikke apparatdøren i dette tidsrum.
Tilberedningen afsluttes automatisk, og der høres et lydsignal.
5. Tryk på tasten off for at slukke for apparatet.
Lad ovndøren stå åben med en lille spalte, til apparatet er kølet af.

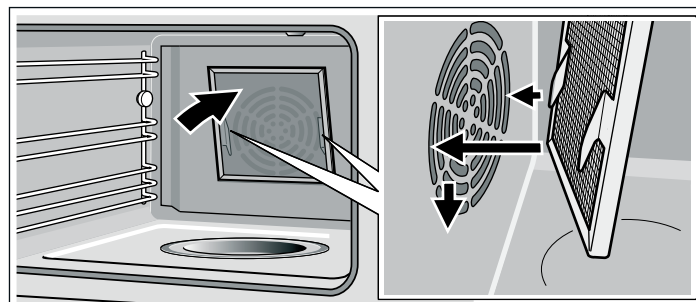
Rengøre tilbehør inden brug

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

Anbringe fedtfilter

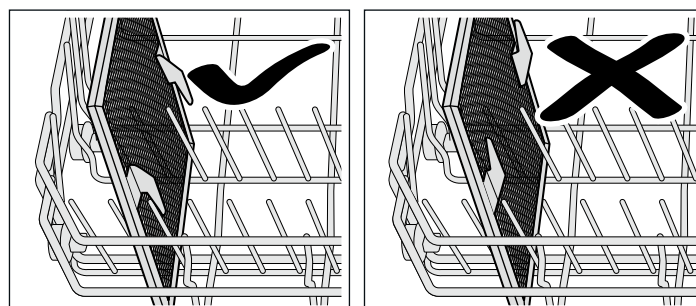
Anbring det medfølgende fedtfilter på varmluftsgitteret på ovnrummets bagvæg.

Lad altid fedtfilteret blive i ovnrummet under brug.



⚠ Fare for tilskadekomst!

De kan komme til skade på krogen til fedtfiltret. Rengør altid fedtfiltret med forsigtighed. Anbring altid fedtfiltret i opvaskemaskinen, så krogene til fastgørelse af filtret vender ned ad.



Rengør fedtfilteret, hver gang ovnen er blevet meget tilsmudset under brugen, med varmt opvaskevand eller i opvaskemaskinen.

Betjene apparatet

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan De fylder vandbeholderen
- hvordan De tænder og slukker for apparatet
- hvad De skal være opmærksom på ved hver drift
- hvordan De kan anvende de anbefalede indstillinger

Fylde vandbeholder

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

Pas på!

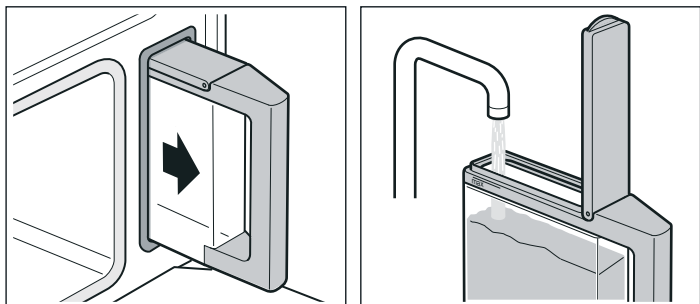
Skader på apparatet på grund af brug af uegnede væsker

- Anvend altid kun frisk vand fra hanen, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.
- Hvis ledningsvandet er meget hårdt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand.
- Anvend ikke destilleret vand eller meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.

Der kan indhentes oplysninger om ledningsvandet på det lokale vandværk. Vandhårdheden kan De kontrollere med den medfølgende teststrimmel.

Fyld vandbeholderen op hver gang før brug:

1. Åbn apparatdøren, og tag vandbeholderen ud.
2. Fyld vandbeholderen med koldt vand til markeringen "max".

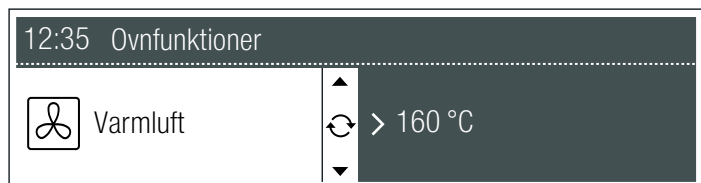


3. Luk dækslet, til det går i indgreb.
4. Skyd vandbeholderen ind på plads, til den går i indgreb.

Tænde apparatet

1. Tryk på tasten  for at tænde for apparatet.
I displayet vises producentens logo i ca. 4 sekunder. Derefter skifter displayet automatisk til menuen "Ovnfunktioner".
Eller tryk på tasten  for at komme direkte til menuen "Ovnfunktioner".

2. Indstil den ønskede ovnfunktion med drejeknappen.



3. Tryk på tasten .
Den foreslåede temperatur er markeret.
4. Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.

Ovnfunktion	Temperaturområde
Varmluft	30 - 230 °C
Dampning	35 - 100 °C
Varmluft + damp	120 - 230 °C
Genopvarmning	100 - 180 °C
Hævning	35 - 50 °C
Optøning	35 - 60 °C
Langtidsstegning	60 - 120 °C
Forvarmning	30 - 70 °C
Varmholdning	60 - 100 °C

Ved ovnfunktioner med damp skal De nu indstille en varighed (se også kapitlet: Tidsfunktioner).

5. Tryk på tasten .
I displayet vises  "Minutur".
6. Skift til  "Varighed" med tasten .
7. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
8. Tryk på tasten .
9. Tryk på tasten Start for at starte tilberedningen.
Apparatet varmer.
Ved ovnfunktionen Dampning begynder tilberedningstiden først at tælle ned efter opvarmningstiden.

Meddelelsen "Fyld vandbeholder?"

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

Hvis De mener, at der er tilstrækkeligt vand i vandbeholderen til tilberedningen, kan De starte apparatet. Fyld i modsat fald vandbeholderen til markeringen "max", og sæt den på plads, og start apparatet.

Aktuel temperatur

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

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

Ændre temperatur

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

Pause

Tryk kort på tasten Stop for at afbryde tilberedningen (Pause). Køleventilatoren fortsætter evt. med at køre. Tryk på tasten Start for at starte.

Hvis De åbner apparatets dør, mens det er i gang, afbrydes driften. Luk apparatets dør, og tryk på tasten Start for at starte driften igen.

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

Meddelelsen "Fyld vandbeholder"

Når vandbeholderen er tom, lyder der et signal. I displayet vises "Fyld vandbeholder". Tilberedningen afbrydes.

1. Luk apparatets dør forsigtigt op.
Der kommer meget varm damp ud!
2. Tag vandbeholderen ud, fyld den op med koldt vand til markeringen "max", og skub den på plads igen.
3. Tryk på tasten Start.

Slukke apparatet

Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Under og efter brug af apparatet skal apparatets dør lukkes forsigtigt op. Undgå at bøje Dem ind over apparatets dør, når De åbner den. Vær opmærksom på, at damp alt efter temperaturen muligvis ikke er synlig.

Tryk længe på tasten Stop for at afslutte tilberedningen. Når De har indstillet en varighed, afsluttet brugen af ovnen automatisk. Der lyder et signal.

Tryk på tasten  for at slukke for apparatet.

Ventilatoren fortsætter evt. med at løbe, når De åbner døren.

Altid efter brug

Tømme vandbeholder

1. Luk apparatets dør forsigtigt op.
Der kommer meget varm damp ud!
2. Tag vandbeholderen ud, og tøm den.
3. Tør tætningen i vandbeholderens dæksel og vandbeholderrummet i apparatet godt af.

Pas på!

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

Tørre ovnrum

Fare for skoldning!

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

1. Lad ovndøren stå åben med en lille spalte, til apparatet er kølet af.
2. Tør det afkølede ovnrum og fordampningsskålen af med den medfølgende rengøringsvamp, og tør grundigt efter med en blød klud.
3. Fjern snavs i ovnrummet, så snart apparatet er kølet af. Fastbrændte rester er meget vanskeligere at fjerne bagefter.
4. Tør køkkenelementer og håndgreb af, hvis der har dannet sig kondensvand på dem.

Anbefalede indstillinger

Når De vælger en ret i de anbefalede indstillinger, er de optimale indstillingsværdier allerede angivet.

De kan vælge mellem mange forskellige kategorier. Der findes et stort antal retter med anbefalede indstillinger for kager, brød, fjerkræ, kød, fisk og vildt samt tærter og færdigprodukter.

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

1. Tryk på tasten .
I displayet vises "Varmluft 160 °C".
2. Drej drejeknappen mod venstre til  "Anbefalede indstillinger".
I displayet vises den første kategori af retter.
3. Skift til kategori af retter med tasten , og vælg den ønskede kategori med drejeknappen.
(Skift til det næste niveau med tasten . Foretag hele tiden de videre valg med drejeknappen).
Til slut vises indstillingen for den valgte ret. De kan ændre temperatur og varighed, men ikke ovnfunktionen.
4. Tryk på tasten Start.
Ovndriften starter. Tilberedningstiden  vises på displayet og tælles ned.

Varighed er slut

Der lyder et signal. Apparatet varmer ikke længere. I displayet vises  "0:00".

Tryk på tasten  for at afbryde signalet.

Ændre temperatur

De kan når som helst ændre temperaturen med drejeknappen.

Ændre varighed

Tryk på tasten . Skift til Varighed med tasten . Foretag ændring af tilberedningstiden med drejeknappen. Luk tidsfunktionerne med tasten .

Vis informationer

Tryk på tasten .

Tryk på tasten  igen for at få vist yderligere informationer.

Tidsfunktioner

Tidsfunktionerne henter De med tasten . Følgende funktioner er mulige:

Når apparatet er slukket:

- Indstille minutur
- Indstille klokkeslæt

Når apparatet er tændt:

- Indstille minutur
- Indstille varighed
- Ændre sluttid

Indstille tidsfunktioner - kort forklaret

1. Tryk på tasten .
2. Skift til den ønskede tidsfunktion med tasten  eller .
3. Indstil klokkeslæt eller tilberedningstid med drejeknappen.
4. Luk tidsfunktionerne med tasten .

Indstil minutur

Minuturet fungerer uafhængigt af ovnen. Det kan bruge det på samme måde som et køkkenminutur, og det kan indstilles når som helst.

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

Displayet skifter til den oprindelige tilstand. Symbolet  for minuturet vises sammen med tiden, der tælles ned.

Ændre indstillet tid på minutur

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

Tid på minutur er udløbet

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

Slette tid på minutur

Tryk på tasten . Stil tiden på minuturet tilbage til "0:00" med drejeknappen. Luk tidsfunktionerne med tasten .

Indstille varighed

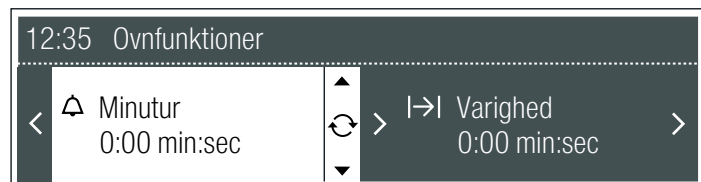
Når De indstiller en varighed (tilberedningstid) for retten, bliver ovnen automatisk slukket efter dette tidsforløb. Apparatet varmer ikke længere.

Ved ovnfunktioner med damp skal De altid indstille en varighed (tilberedningstid).

Det viste eksempel: Indstille en tilberedningstid på 45 minutter.

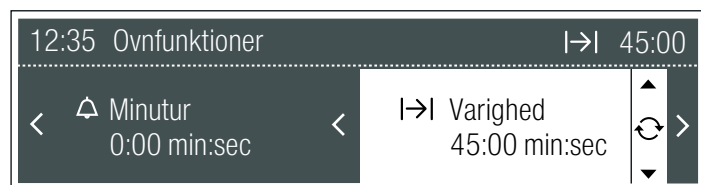
Forudsætning: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

1. Tryk på tasten .



2. Skift til Varighed med tasten .

3. Indstil varigheden med drejeknappen.



4. Luk tidsfunktionerne med tasten .

5. Hvis ovnens drift endnu ikke er startet, skal De trykke på tasten Start.

Varigheden  (tilberedningstiden) tælles ned i displayet.

Ved ovnfunktionen Dampning begynder tilberedningstiden først at tælle ned efter opvarmningstiden.

Ændre varighed

Tryk på tasten . Skift til Varighed med tasten , og korrigér tilberedningstiden med drejeknappen. Luk tidsfunktionerne med tasten .

Varighed er slut

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

Slette varighed

Tryk på tasten . Skift til Varighed med tasten , og indstil varigheden til "0:00" med drejeknappen. Luk tidsfunktionerne med tasten .

Ændre sluttid

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

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

Ved visse programmer er det ikke muligt at forskyde sluttiden.

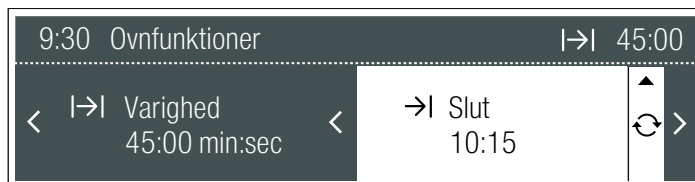
Ved ovnfunktionen Dampning begynder tilberedningstiden først at tælle ned efter opvarmningstiden. Den indstillede sluttid forskydes således med den tid, som opvarmningen tager.

Det viste eksempel: Klokken er 9:30, tilberedningstiden er 45 minutter, men maden skal først være færdig klokken 12:45.

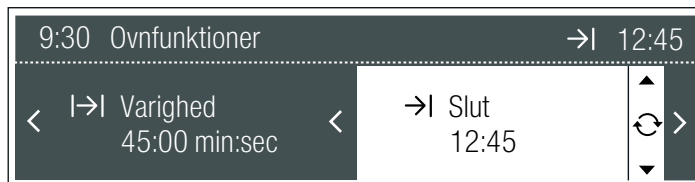
Forudsætning: Den indstillede tilberedningsdrift er ikke startet. Der er indstillet en varighed (tilberedningstid). Tidsfunktionerne  er åbnet.

1. Skift med tasten  til  "Slut".

I displayet vises det tidspunkt, hvor tilberedningen vil være færdig.



2. Udskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen.



3. Luk tidsfunktionerne med tasten .

4. Bekræft med tasten Start.

Indstillingen er gemt. Apparatet skifter til venteposition. I displayet vises sluttiden . Tilberedningsdriften starter på det rigtige tidspunkt. Tilberedningstiden tælles ned i displayet.

Ændre sluttid

De kan ændre sluttiden, så længe apparatet er i venteposition. Tryk på tasten . Skift med tasten  til  "Slut", og tilpas sluttiden med drejeknappen. Luk tidsfunktionerne med tasten .

Varighed er slut

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

Slette sluttid

De kan slette sluttiden, så længe apparatet er i venteposition. Tryk på tasten . Skift med tasten  til  "Slut". Drej sluttiden tilbage med drejeknappen, indtil displayet slukker. Luk tidsfunktionerne med tasten . Den indstillede varighed starter med det samme.

Indstille klokkeslæt

Apparatet skal være slukket, før De kan indstille klokkeslættet.

Eksempel: Ændre klokkeslæt fra sommer- til vintertid.

1. Sluk for apparatet.
2. Tryk på tasten .
3. Skift til Klokkeslæt  med tasten .
4. Korrigér klokkeslættet med drejeknappen.
5. Luk tidsfunktionerne med tasten .

Efter en strømafbrydelse

Efter en strømafbrydelse vises "Indstille klokkeslæt" på displayet. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen. Luk tidsfunktionerne med tasten . Det indstillede klokkeslæt er gemt.

Ændre visning af klokkeslæt

Når apparatet er slukket, vises uret med det aktuelle klokkeslæt i displayet. De kan ændre denne visning (se kapitlet: Grundindstillinger).

Programautomatik

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

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Hvordan programmerne i programautomatikken indstilles
- Anvisninger og tips om programmerne
- Hvilke programmer De kan indstille (programtabeller)

Indstille program

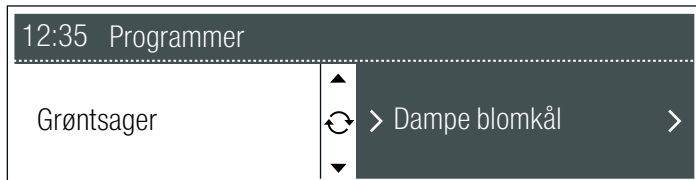
Vælg det ønskede program i programtabellen. Følg anvisningerne til programmerne.

Det viste eksempel: De vil dæmpe 500 g fersk kyllingebryst.

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

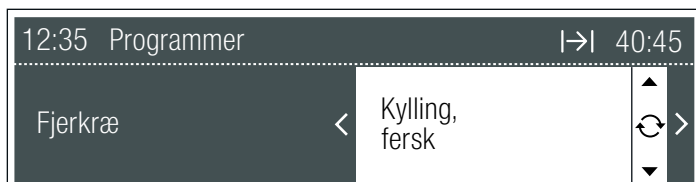
Vælg programgruppe

1. Tryk på tasten  for at tænde for apparatet.
2. Tryk på tasten .
I displayet vises den første programgruppe "Grøntsager".
3. Drej drejeknappen, indtil den ønskede programgruppe vises.



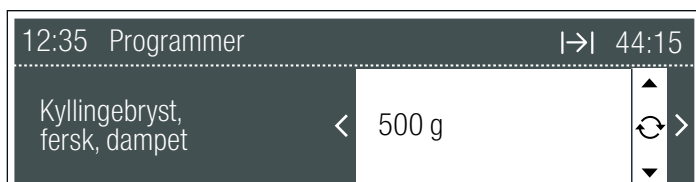
Vælg program

4. Tryk på tasten .
Det første program i den valgte programgruppe er markeret.
5. Drej drejeknappen, indtil det ønskede program vises.



Angiv vægt

6. Tryk på tasten .
Den foreslåede vægt er markeret.
7. Drej drejeknappen for at indstille kødets vægt.



Tilpasse tilberedningsresultatet individuelt

8. Tryk på tasten .
Den individuelle tilpasning er markeret "- □□□□□■□ +".
9. Drej drejeknappen for at tilpasse resultatet af tilberedningen:
 - til venstre: Indstilling af et svagere tilberedningsresultat
 - til højre: Indstilling af et kraftigere tilberedningsresultat

De kan tilpasse tilberedningen varigt for alle programmer samtidig (Se kapitlet: Grundindstillinger).
10. Tryk på tasten Start for at starte programmet.
Varigheden (tilberedningstiden) tælles synligt ned i displayet.
Der vises ingen opvarmningskontrol.

Forskyde sluttid

Ved nogle programmer kan De forskyde sluttiden. Programmet startes senere, og det slutter på et ønsket klokkeslæt (se kapitlet: Tidsfunktioner).

Afbryde program

Tryk længe på tasten Stop .

Efter programmets afslutning

Der lyder et signal. Tilberedningen afsluttes. Tryk på tasten  for at slukke for apparatet.

⚠ Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Under og efter brug af apparatet skal apparatets dør lukkes forsigtigt op. Undgå at bøje Dem ind over apparatets dør, når De åbner den. Vær opmærksom på, at damp alt efter temperaturen muligvis ikke er synlig.

Anvisninger til programmerne

Alle programmer er beregnet til tilberedning i et lag.

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

Fade og gryder

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

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

Mængde/ vægt

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

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

Tilberedningstid

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

Programtabeller

Følg anvisningerne til programmerne.

Grøntsager

Tilsæt først salt til grøntsager efter tilberedningen.

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Dampe blomkål / i buketter*	Samme størrelse buketter	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Dampe broccolibuketter*	Samme størrelse buketter	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Dampe grønne bønner*	-	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Dampe gulerødder skiver*	ca. 3 mm tykke skiver	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Dampe kålrabi i skiver*	ca. 3 mm tykke skiver	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Dampe rosenkål*	-	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Dampe asparges / hvide asparges*	-	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Dampe asparges / grønne asparges*	-	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Dampe grønts. blandede, frosne	-	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Kartofler

Smag først kartofler til efter tilberedning.

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Hvide kartofler*	Mellemstore, i kvarte, Vægt pr. stk. 30 - 40 g	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Pillekartofler*	Mellemstore, Ø 4 - 5 cm	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Kornprodukter

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

- Ris 1:1,5
- Couscous 1:1
- Hirse 1:3
- Linser 1:2

Angiv vægten uden væske.

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

Tilberede risotto

Ved tilberedning af risotto skal De tilsætte vand i forholdet 1:2. Angiv vægten for den samlede mængde inklusive vand. Meddelelsen "Rør rundt" vises efter ca. 15 minutter. Rør rundt i risottoen, og tryk om nødvendigt på tasten Start.

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Ris/langkornet ris	Maks. 0,75 kg	Tilberedningsbeholder uden huller	2
Ris / Basmati-ris	Maks. 0,75 kg	Tilberedningsbeholder uden huller	2
Ris / naturris	Maks. 0,75 kg	Tilberedningsbeholder uden huller	2

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Couscous	Maks. 0,75 kg	Tilberedningsbeholder uden huller	2
Hirse	Maks. 0,55 kg	Tilberedningsbeholder uden huller	2
Risotto	Maks. 2 kg	Tilberedningsbeholder uden huller	2
Linser	Maks. 0,55 kg	Tilberedningsbeholder uden huller	2

Tærte

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Tærte, krydret, tilberedte ingred.*	Maks. 4 cm høj	Rist + tærteform	2
Tærte, sød*	Maks. 4 cm høj	Rist + tærteform	2

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Fjerkræ

Læg ikke stykker af kylling eller kyllingebryst oven på hinanden i fadet. Kyllingestykker kan marineres forinden.

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Kylling, fersk	Samlet vægt 0,7 - 1,5 kg	Rist + bageplade	2
Kyllingestykker, ferske	Vægt pr. stk. 0,04 - 0,35 kg	Rist + bageplade	2
And, fersk	Samlet vægt 1 - 2 kg	Rist + bageplade	2
Kyllingebryst fersk, dampet	Samlet vægt 0,2 - 1,5 kg	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1

Oksekød

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

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Grydesteg fersk*	1 - 1,5 kg	Bageplade	2
Roastbeef, fersk langtidsstegning / Roastbeef, medium**	Samlet vægt 1 - 2 kg	Bageplade	2
Roastbeef, fersk langtidsstegning / Roastbeef, engelsk**	Samlet vægt 1 - 2 kg	Bageplade	2

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

** Brun kødet kraftigt forinden

Kalvekød

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Steg, fersk / mager steg*	1 - 2 kg	Rist + bageplade	2
Steg, fersk / steg, fedtmarmoreret*	1 - 2 kg	Rist + bageplade	2
Bryst, fyldt*	1 - 2 kg	Rist + bageplade	2

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Svinekød

Rids forinden sværen fra midten og udad.

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

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Nakkekam uden ben, fersk*	1 - 2 kg	Rist + bageplade	2
Steg med svær, fersk*	0,8 - 2 kg	Rist + bageplade	2
Pølser, kogte*	-	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Lammekød

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Lammekølle, fersk / Uden ben gennemstegt	1 - 2 kg	Rist + bageplade	2
Lammekølle, fersk / Uden ben, med. langtidsstegn.*	1 - 2 kg	Bageplade	2

* Brun kødet kraftigt forinden

Forloren hare

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Af fersk hakket kød	Samlet vægt 0,5 - 2 kg	Bageplade	2

Fisk

Smør tilberedningsbeholderen med fedtstof ved tilberedning af fisk.

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

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Dampe fersk fisk, hel	0,3 - 2 kg	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Dampe fiskefilet / Fiskefilet, fersk	Maks. 2,5 cm tykke	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Dampe fiskefilet / Fisk, dybfrossen	Maks. 2,5 cm tykke	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Blåmuslinger	-	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Panerede blæksprutteringe, frosne	0,5 - 1,25 kg	Bageplade + bagepapir	2
Fiskepinde	0,5 - 1 kg	Bageplade + bagepapir	2

Bagværk, dessert

Bage gærfiletbrød

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

Tilberede frugtkompot

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

Tilberede mælkeris

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

Lave yoghurt

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

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

Stil glassene i køleskabet efter tilberedningen.

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Gærfiletbrød	0,6 - 1,8 kg	Bageplade + bagepapir	2
Rørekage	0,8 - 2 kg	Smurt springform med bund Ø 26 cm + rist	2
Frugtkompot*	-	Bageplade	2
Mælkeris	-	Bageplade	2
Yoghurt i glas	-	Glas + tilberedningsbeholder med huller	2

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Brød, rundstykk.

Bage brød

Programmerne er til bagning af brød uden bageform. Dejen må ikke være for blød. Skær ca. 1 cm dybe ridser i brøddejen med en spids kniv inden bagningen.

Hævning og bagning af brød

Meddelelsen "Ridse brød" vises efter ca. 20 minutter. Skær ridser i dejen, og tryk om nødvendigt på tasten Start.

Bage, rundstykker

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

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Blandingsbrød / bagning*	0,6 - 2 kg	Bageplade + bagepapir	2
Blandingsbrød / hævnning, bagning	Følg anvisning	Bageplade + bagepapir	2
Rugbrød / bagning*	0,6 - 2 kg	Bageplade + bagepapir	2
Rugbrød / hævnning og bagning	Følg anvisning	Bageplade + bagepapir	2
Franskrød / bagning*	0,4 - 2 kg	Bageplade + bagepapir	2
Franskrød / hævnning og bagning	Følg anvisning	Bageplade + bagepapir	2
Rundstykker / Bage, rundstykker*	Vægt pr. stk. 0,05 - 0,1 kg	Bageplade + bagepapir	2
Rundstykker / bage rundstykker, frosne	Samlet vægt 0,2 - 1 kg	Bageplade + bagepapir	2

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Genopvarmning

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
1 portion*	-	Rist	2
2 portioner*	-	Rist	2
Tilbehør, tilberedt*	-	Bageplade	2
Grøntsager, tilberedte*	-	Bageplade	2
Pizza, bagt / Pizza, tynd bund*	-	Rist + bageplade	3
Pizza, bagt / Pizza, tyk bund*	-	Rist + bageplade	3

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Optøning

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

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

Alle optøningsprogrammer er baseret på rå levnedsmidler.

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

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

Sundhedsrisiko!

Den optøede væske fra animalske levnedsmidler skal altid fjernes ved optøning. Denne væske må aldrig komme i kontakt med andre levnedsmidler. Der kan overføres bakterier. Lad dampbageovnen varme i ca. 15 minutter ved 180 °C med ovnfunktionen Varmluft, når ovnen har været anvendt til optøning.

Optøning, fiskefilet

Læg aldrig fiskefileter oven på hinanden.

Optø hele fjerkræ

Fjern emballeringen før optøningen. Lad fjerkræet stå en tid efter optøningen. Ved større fjerkrætyper (som f.eks. kalkunkylling) kan indmaden tages ud efter ca. 30 minutter.

Optøning af kød

Med dette program kan De tø enkelte kødstykker op.

Frugt, der ikke skal tøs helt op

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

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Fisk / fisk, hel	Maks. 3 cm tykke	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Fisk / fiskefilet	Maks. 2,5 cm tykke	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Fjerkræ, helt	Maks. 1,5 kg	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Kød	Maks. vægt pr. stk. 1,5 kg	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1
Bærfrugter	-	Tilberedningsbeholder med huller + Bageplade	3 1

Specielt

Desinficere sutteflasker

Vask altid sutteflasker med en flaskerenser straks, når de er blevet tømt. Vask dem derefter i opvaskemaskinen.

Stil flaskerne i en tilberedningsbeholder med huller, uden at de rører ved hinanden.

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

Henkogning

Programmet er kun velegnet til frugt med sten eller kerner samt til grøntsager (undtagen bønner).

Græskar skal blancheres inden henkogning.

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

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

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

Tilberede æg

Prik hul i æggenes skaller før tilberedning. Læg ikke æg oven på hinanden. Størrelse M svarer til en vægt pr. stk. på ca. 50 g.

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille
Desinficere sutteflasker*	-	Tilberedningsbeholder med huller	2
Henkogning	I 1-liters-glas	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1
Æg / Hårdkogte æg*	Æg størrelse M, maks. 1,8 kg	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1
Æg / Blødkogte æg*	Æg størrelse M, maks. 1 kg	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Memory

Memory giver mulighed for at gemme egne programmer og hente dem igen med et tryk på en tast. Det er praktisk at anvende Memory til retter, som De tilbereder ofte.

Gemme memory

1. Indstil ovnfunktion, temperatur og eventuelt en tilberedningstid. Start ikke apparatet.
2. Hold tasten **M** nede, indtil "Memory gemt" vises. Memory-indstillingen er gemt.

Hvis De gemmer en anden indstilling med tasten **M**, overskrives den gamle indstilling.

Starte Memory

Den gemte indstilling kan når som helst startes igen.

1. Tryk kort på tasten **M**.
2. Tryk på tasten Start. Memory-indstillingen starter.

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

Børnesikring

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

Aktivere børnesikring

Hold tasten **↵** nede i ca. 4 sekunder, indtil symbolet **↵** vises.

Betjeningsfeltet er låst.

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

Deaktivere børnesikring

Hold tasten **↵** nede, indtil symbolet **↵** slukkes. Nu kan De kan indstille igen.

Grundindstillinger

Apparatet bliver leveret fra fabrikken med en række forindstillede grundindstillinger. Grundindstillingerne kan ændres efter behov.

Hvis De ønsker at nulstille alle ændringer, kan fabriksindstillingerne gendannes.

Apparatet skal være slukket.

1. Sluk for apparatet.
2. Hold tasten **i** ned i ca. 4 sekunder, indtil "Vælg sprog" vises i displayet.

3. Tryk på tasten **>**, indtil den ønskede grundindstilling vises.
4. Drej på drejeknappen for at ændre indstilling.
5. Hold tasten **i** nede i ca. 4 sekunder for at forlade grundindstillingerne.
Ændringen er gemt.

Følgende grundindstillinger kan ændres:

Grundindstilling	Funktion	Mulige indstillinger
Vælg sprog	Skifte sprog for displayet	30 forskellige sprog
Signallængde	Indstille signalets længde ved afsluttet drift	kort / mellem / lang
Tastelyd	Aktiver/deaktiver signal ved tryk på en tast	fra / til
Lysstyrke for display	Ændre displayets lysstyrke	dag / mellem / nat
Urdisplay	Vise klokkeslæt ved slukket apparat	fra / analogt 1 / analogt 2 / analogt 3 / digitalt
Fortsæt drift efter lukning af dør	Tryk på start efter åbning af apparatdøren falder bort	fra / automatisk
Tilpas individuelt	Generel indstilling af kraftigere eller svagere tilberedningsresultat ved programmer	7 trin -  +
Vise logo	Aktiver eller deaktiver visning af markedslogoer, når apparatet tændes	til / fra
Vandhårdhed	Indstilling af vandhårdhedsområde for afkalkningsindikatoren	blødgjort / 1-blødt / 2-mellem / 3-hårdt / 4-meget hårdt
Opvarmningssignal ved dampning	Signaltone ved opvarmningsfasens afslutning ved dampning	fra / til
Gendanne fabriksindstillinger	Nulstil apparatet til fabriksindstillinger: ■ Alle ændringer i grundindstillingerne slettes ■ Memory slettes ■ Automatisk kalibrering foretages igen	Nulstil ikke Nulstil

Automatisk slukning

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

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

Pleje og rengøring

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Pleje og rengøring af apparatet
- Rengøringshjælp
- Afkalkning

Fare for kortslutning!

Anvend aldrig højtryks- eller dampstrålerenser til rengøring af apparatet.

Pas på!

Overfladeskader: Anvend

- aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler
- aldrig ovnrensemidler
- aldrig ætsende, klorholdige eller aggressive rengøringsmidler
- aldrig rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.

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

Pas på!

Overfladeskader: Hvis der kommer afkalkningsmiddel eller ovn-/grillrens på fronten eller andre følsomme overflader, skal det omgående tørres af med vand.

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

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

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

Anvend ikke hårde skuresvampe eller rengøringsvampe.

Rengøringsmidler

Apparatet udvendigt (med aluminiums-front)	Opvaskevand - tør efter med en blød klud Mildt middel til vinduespudsning - tør aluminiumsfronten af med lette, vandrette bevægelser med en blød vinduesklud eller en fnugfri mikrofiberklud
Apparatet udvendigt (med front i rustfrit stål)	Opvaskevand - tør efter med en blød klud Fjern straks pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.
Ovnrum indvendigt med fordampningsskål	Varmt opvaskevand eller eddikevand – anvend den medfølgende rengøringskvamp eller en blød opvaskebørste. Pas på! Ovnrummet kan ruste: Brug aldrig stål- eller skuresvampe. Ved kraftig tilsmudsning skal De anvende den ovn-/grillrens (gel), som kundeservice anbefaler (Bestill.-nr. 463 582, fås også online i eShop). Følg producentens anvisninger. Andre ovnrensere kan beskadige apparatet. Ovnlampen og tætningerne ved ovndøren, lampen og fordampningsskålen må ikke komme i berøring med renseselen. Lad renseselen virke i maksimalt 12 timer, og undlad at tænde for apparatet i dette tidsrum. Skyl derefter ovnrummet grundigt med vand (f.eks. med en sprayflaske) for at fjerne alle rester af renseselen.
Fedtfiltret	Løft fedtfiltret på ovnrummets bagvæg op og ud, og rengør det med varmt opvaskevand eller i opvaskemaskinen. Rengør fedtfiltret, hver gang ovnen er blevet meget tilsmudset under brugen ⚠ Fare for tilskadekomst! De kan komme til skade på krogen til fedtfiltret. Rengør altid fedtfiltret med forsigtighed. Anbring altid fedtfiltret i opvaskemaskinen, så krogen til fastgørelse af filtret vender ned ad.
Vandbeholder	Opvaskevand – Beholderen må ikke rengøres i opvaskemaskinen!
Vandbeholderens rum	Skal altid aftørres efter brug
Tætning i vandbeholderens dæksel	Skal altid aftørres grundigt efter brug
Ribberammer	Se kapitlet: Rengøre ribberammer
Rudeglas i ovndør	Se kapitlet: Rengøre glaser
	Pas på! Overfladeskader: Efter rengøring med rengøringsmiddel til glas skal De tørre rudeglasset i ovndøren efter. Ellers kan der opstå pletter, som ikke længere kan fjernes.
Dørtætning	Varmt opvaskevand
Tilbehør	Læg tilbehøret i blød i varmt opvaskevand. Rengør med en børste, en opvaskeskvamp eller i opvaskemaskinen Ved misfarvning som følge af stivelsesholdige levnedsmidler (f.eks. ris) bruges eddikevand

Rengøringskvamp

Den leverede rengøringskvamp er meget sugende. Anvend rengøringskvampen til rengøring af ovnrummet og til at fjerne overskydende vand fra fordampningsskålen.

Vask rengøringskvampen grundigt ud, inden den anvendes første gang. Rengøringskvampen kan vaskes i vaskemaskinen (køgevaske).

Mikrofiberklud

Mikrofiberkluden med voksagestruktur er specielt velegnet til rengøring af følsomme overflader såsom glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium (bestillings-nr. 460 770, fås også online i eShop). Den fjerner i én arbejdsgang flydende og fedtholdig snavs.

Stegesæt

Anvend ved stegning om muligt stegesættet (Bestill.-nr. HZ36DB, fås også online i eShop). Tilsmudsning af ovnrummet på grund af stæk fra stegen kan derved reduceres væsentligt.

Rengøringshjælp

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

Rengøringshjælpen består af:

- Rengøring (ca. 30 minutter), efterfølgende tømning af fordampningsskålen og aftørring af apparatet
- 1. skylning (20 sekunder), efterfølgende tømning af fordampningsskålen
- 2. skylning (20 sekunder), efterfølgende fjernelse af resterende vand

Alle tre trin skal være helt gennemført. Først efter 2. skylning er apparatet igen klar til brug.

Forberedelse

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

Hæld en dråbe opvaskemiddel i fordampningsskålen i bunden af ovnrummet.

Start rengøringshjælpen

1. Tryk på tasten  for at tænde for apparatet.
2. Tryk på tasten **clean**.
I displayet vises "Rengøring".
3. Fyld koldt vand i vandbeholderen op til markeringen "max", og skub den ind.
4. Tryk på tasten Start.
Rengøringshjælpen bliver udført. Lampen i ovnrummet forbliver slukket.

Tømme fordampningsskål og aftørre apparat

Efter ca. 30 minutter høres et lydsignal. I displayet vises "Tøm skålen, og tør apparatet af" og "I→I 0:40".

1. Luk ovndøren op.
I displayet vises "Apparat klar til skylning".
2. Tag ribberammerne ud af ovnrummet, og rengør dem (se kapitlet: Rengør ribberammer).
3. Tør det opløste snavs i ovnrummet og i fordampningsskålen af med en blød opvaskebørste og rengøringssvampen.
4. Fyld evt. vandbeholderen med vand, og skyd den ind på plads igen.
5. Luk ovndøren.
I displayet vises "Fortsæt drift med 'start'".

1.skylning

Tryk på tasten Start.
Apparatet skyller. I displayet vises "1. skylning" og varigheden I→I.

Tøm fordampningsskål

Efter 20 sekunder vises meddelelsen "Tøm fordampningsskål" og "I→I 0:20" i displayet.

1. Luk ovndøren op.
I displayet vises "Apparat klar til skylning".
2. Vask rengøringssvampen grundigt ud.
3. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringssvampen.
4. Luk ovndøren.
I displayet vises "Fortsæt drift med 'start'".

2.skylning

Tryk på tasten Start.
Apparatet skyller. I displayet vises "2. skylning" og varigheden I→I.

Fjern resterende vand

Efter 20 sekunder vises "Tøm fordampningsskål" i displayet.

1. Luk apparatets dør op.
I displayet vises "Slut" og "I→I 0:00"
2. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringssvampen.
3. Tør ovnrummet af med rengøringssvampen, og tør efter med en blød klud.
4. Tryk på tasten  for at slukke for apparatet.
Rengøringshjælpen er afsluttet.

Afbryde rengøringshjælp

Bemærk: Hvis De afbryder rengøringshjælpen, skal De derefter skylle apparatet to gange. Indtil den anden skylning er gennemført, er apparatet spærret for andre formål.

1. Tryk på tasten Stop for at afbryde rengøringshjælpen.
I displayet vises "Fortsæt drift med 'start'" og "Rengøring".
For at sikre at der ikke er opvaskemiddel tilbage i apparatet, skal De skylle to gange efter en afbrydelse.
2. Tryk på tasten Start.
I displayet vises "Tøm skålen, og tør apparatet af".
3. Fyld om nødvendigt vandtanken med vand, skub den ind igen, og tryk på tasten Start.

Fortsæt som beskrevet i afsnittet "Tømme fordampningsskål og aftørre apparat".

Afkalkning

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

Afkalkning kan kun undlades, hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand.

Afkalkningen består af:

- Afkalkning (ca. 30 minutter), efterfølgende tømning af fordampningsskålen og opfyldning af vandbeholderen
- 1. skylning (20 sekunder), efterfølgende tømning af fordampningsskålen
- 2. skylning (20 sekunder), efterfølgende fjernelse af resterende vand

Alle tre trin skal være helt gennemført. Først efter 2. skylning er apparatet igen klar til brug.

Afkalkningsmidler

Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af kundeservice (bestillings-nr. 311 138, som også kan fås online i eShop). Andre afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.

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

Pas på!

Overfladeskader: Hvis der kommer afkalkningsmiddel på apparatets forside eller andre følsomme overflader, skal De straks tørre det af med vand.

Starte afkalkning

Ovnrummet skal være helt afkølet.

1. Tryk på tasten  for at tænde for apparatet.
2. Tryk på tasten **clean**.
I displayet vises "Rengøring".
3. Drej drejeknappen, til "Afkalkning" vises.
4. Skub vandbeholderen med afkalkningsvæske ind, og luk apparatdøren.
5. Tryk på tasten Start.
Afkalkningen er i gang. Lampen i ovnrummet forbliver slukket.

Tømme fordampningsskål og fylde vandbeholder igen

Efter ca. 30 minutter høres et lydsignal. I displayet vises "Tøm skålen, og fyld vandbeholderen igen" og "I→I 0:40".

1. Luk ovndøren op.
2. Fjern afkalkningsvæsken i fordampningsskålen med den medfølgende rengøringssvamp.
3. Skyl vandbeholderen grundigt, fyld den med vand, og skyd den ind igen.
I displayet vises "Apparat klar til skylning".
4. Luk ovndøren.
I displayet vises "Fortsæt drift med 'start'".

1.skylning

Tryk på tasten Start.
Apparatet skyller. I displayet vises "1. skylning" og varigheden I→I.

Tøm fordampningsskål

Efter 20 sekunder vises meddelelsen "Tøm fordampningsskål" og "I→I 0:20" i displayet.

1. Luk ovndøren op.
I displayet vises "Apparat klar til skylning".
2. Vask rengøringssvampen grundigt ud.
3. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringssvampen.
4. Luk ovndøren.
I displayet vises "Fortsæt drift med 'start'".

2. skylning

Tryk på tasten Start.

Apparatet skyller. I displayet vises "2. skylning" og varigheden 1→1.

Fjern resterende vand

Efter 20 sekunder vises "Tøm fordampningsskål" i displayet.

1. Luk apparatets dør op.

I displayet vises "Slut" og "1→1 0:00"

2. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringsvampen.

3. Tør ovnrummet af med rengøringsvampen, og tør efter med en blød klud.

4. Tryk på tasten $\frac{\text{on}}{\text{off}}$ for at slukke for apparatet.

Afkalkningen er gennemført.

Afbryde afkalkning

Bemærk: Hvis De afbryder afkalkningen, skal De derefter skylle apparatet to gange. Indtil den anden skylning er gennemført, er apparatet spærret for andre formål.

1. Tryk på tasten Stop for at afbryde afkalkningen.

I displayet vises "Fortsæt drift med 'start'" og "Afkalkning".

For at sikre at der ikke er afkalkningsvæske tilbage i apparatet, skal De skylle to gange efter en afbrydelse.

2. Tryk på tasten Start.

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

Følg nu den beskrevne fremgangsmåde i afsnittet "Tømme fordampningsskål og fyld vandbeholder igen".

Kun afkalke fordampningsskål

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

Den eneste forskel:

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

2. Fyld fordampningsskålen helt op med afkalkningsvæske.

3. Fyld kun vand i vandbeholderen.

4. Start "Afkalkning" som beskrevet.

De kan også afkalke fordampningsskålen manuelt.

Afmontere/montere ovndør

For at lette rengøringen kan ovndøren tages af.

⚠ Fare for tilskadekomst!

Ovndørens hængsler kan klappe i med stor kraft. Vip altid låsepalene på ovndørens hængsler helt op, når ovndøren skal tages af, og vip dem helt tilbage igen, når døren er sat på plads igen. Rør aldrig indvendig i hængslerne med fingrene.

⚠ Fare for tilskadekomst!

Hvis ovndøren er gået af hængslet i den ene side, må De aldrig røre ved hængslets inderside. Hængslet kan klappe i med stor kraft. Kontakt kundeservice.

Tage ovndøren af

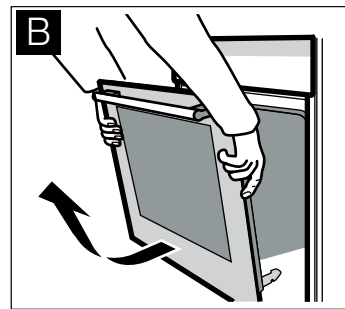
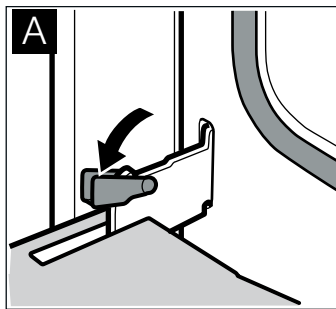
1. Luk ovndøren helt op.

2. Vip de to låsepale i venstre og højre side helt op (figur A).

Dermed er hængslerne sikret og kan ikke klappe i.

3. Luk ovndøren så meget i, at der mærkes en modstand.

4. Tag fat i ovndøren med begge hænder i venstre og højre side, luk den en lille smule mere i, og træk den af (figur B).



Sætte ovndøren på

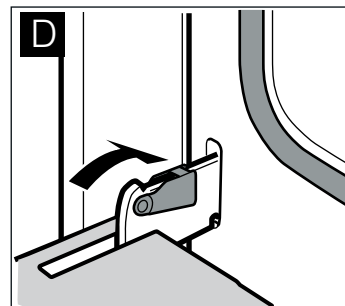
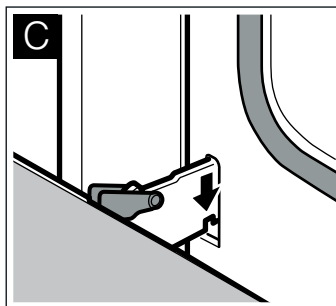
Monter ovndøren igen efter rengøringen.

1. Stik de to hængsler ind i holderne i venstre og højre side (figur C).

Kærven på begge hængsler skal gå i indgreb.

2. Luk ovndøren helt op.

3. Vip de to låsepale i venstre og højre side helt i (figur D).



Nu er ovndøren sikret og kan ikke mere tages af.

4. Luk ovndøren.

Rengøre glaseruder

For at lette rengøringen kan glaseruderne i ovndøren afmonteres.

⚠ Fare for tilskadekomst!

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter. Pas på, at De ikke skærer Dem. Brug beskyttelseshandsker.

⚠ Fare for tilskadekomst!

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

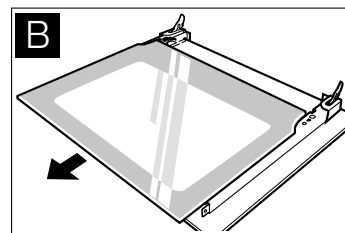
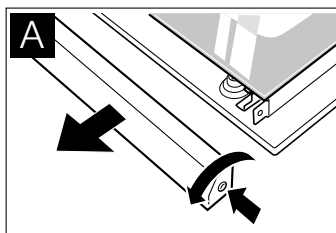
Afmontere glaserude i ovndør

Bemærk: Læg mærke til, hvordan glaseruden er placeret, inden De tager den ud, så den ikke bliver placeret forkert, når den monteres igen.

1. Tag ovndøren af, og læg den med forsiden nedad på et blødt, rent underlag (se kapitel: Afmontere/montere ovndør).

2. Skru afdækningen på ovndøren af i venstre og højre side, og tag den af (figur A).

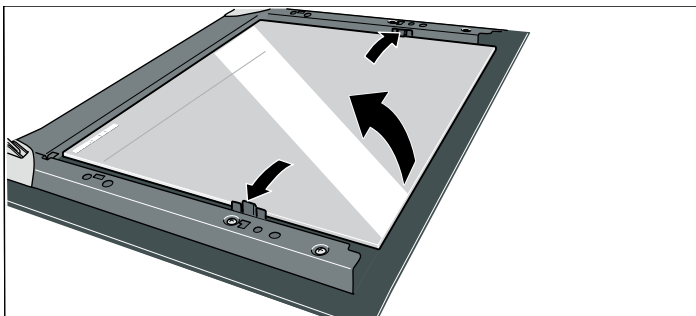
3. Løft glaseruden, og træk den ud (figur B).



Afmontere mellemrude

Læg mærke til mellemrudens placering, inden De tager den ud, så den ikke kommer til at vende forkert, når den sættes på plads igen.

1. Tryk holderne i venstre og højre side udad.
2. Løft mellemruden lidt, og tag den ud.



Rengøring

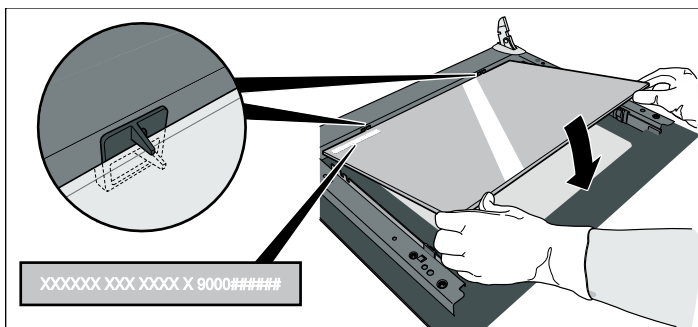
Rengør glaseruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

Pas på!

Anvend ikke aggressive eller skurende midler og heller ingen glasskraber. Glasset kan blive beskadiget.

Montage af mellemrude

1. Sæt mellemruden ind i holderne i højre og venstre side.
2. Tryk mellemruden ned i holderne.



Montere ovndørens glaserude

1. Skyd glaseruden ind til anslaget.
2. Sæt afdækningen på, og skru den fast.
3. Sæt ovndøren på igen.

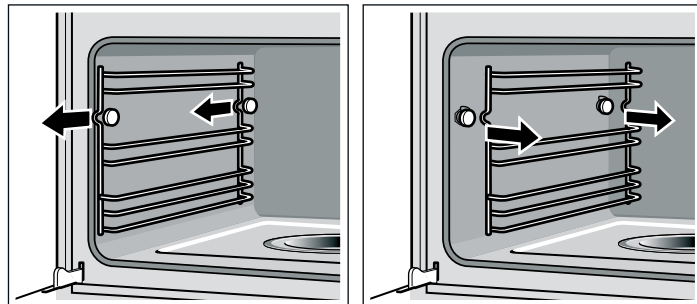
Rengøre ribberammerne

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

⚠ Fare for forbrænding pga. varme dele inde i ovnen.!

Vent, til ovnrummet er kølet af.

1. Træk ribberammer fremad, og tag den af holderne sideværts.



2. Rengør ribberammer med opvaskemiddel og opvaskesvamp/-børste eller Vask ribberammerne med i opvaskemaskinen.
3. Sæt ribberammerne på holderne foran og bagved, og skyd dem bagud, til de går i indgreb. Ribberammerne passer kun i hhv. højre og venstre side.

En fejl, hvad gør man?

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

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

⚠ Fare for elektrisk stød!

- Alle former for arbejde med apparatets elektronik skal udføres af en fagmand.
- Ved arbejde med apparatets elektronik skal strømforsyningen til apparatet altid afbrydes. Aktiver automatsikringen, eller slå sikringen fra i boligens sikringskab.

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Apparatet virker ikke	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømafbrydelse	Kontroller, om der er andre køkkenapparater, der fungerer
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringskabet er i orden
	Forkert betjening	Slå apparatets sikring i sikringsboksen fra, og slå den til igen efter ca. 10 sekunder
Apparatet kan ikke starte	Døren er ikke lukket helt	Luk døren

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises meddelelsen "Fortsæt drift med 'start'" "Afkalkning"	Afkalkning blev afbrudt	Tryk på tasten Start. Skyl derefter apparatet to gange (se kapitlet: Afkalkning. Følg den beskrevne fremgangsmåde i afsnittet "Tømme fordampningsskål og fylde vandbeholder igen")
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises meddelelsen "Fortsæt drift med 'start'" "Rengøring"	Rengøringshjælpen blev afbrudt	Tryk på tasten Start. Skyl derefter apparatet to gange (se kapitlet: Rengøringshjælp. Fortsæt som beskrevet i afsnittet "Tømme fordampningsskål og aftørre apparat").
I displayet vises "Klokkeslæt"	Strømafbrydelse	Indstil uret igen (se kapitlet: Tidsfunktioner)
Apparatet er ikke i brug. I displayet vises en tilberedningstid	Drejeknappen er blevet aktiveret ved et uheld	Tryk på tasten Stop
	Der er ikke blevet trykket på tasten Start efter indstilling	Tryk på tasten Start, eller slet indstillingen med tasten Stop
I displayet vises "Automatisk slukning"	Den automatiske slukning er blevet aktiveret	Tryk på en tast
"Fyld vandbeholder" vises, selv om beholderen er fyldt	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skyd vandbeholderen ind, til den går i indgreb
	Sensorsystemet fungerer ikke	Kontakt kundeservice
"Fyld vandbeholder" vises, selv om vandbeholderen endnu ikke er tom hhv. vandbeholderen er tom, men "Fyld vandbeholder" vises ikke	Vandbeholderen er snavset. De bevægelige vandstandssensorer har sat sig fast	Ryst beholderen, og rengør den. Hvis delene ikke kan løsnes, må De købe en ny vandbeholder hos kundeservice.
Vandbeholderen tømmes uden påviselig grund. Fordampningsskålen løber over	Vandbeholderen er ikke helt lukket	Luk låget, til det går i indgreb
	Vandbeholderens tætning er snavset	Rengøre dørtætning
	Vandbeholderens tætning er defekt	Bestil en ny vandbeholder hos kundeservice
Fordampningsskålen er kogt tør, selv om vandbeholderen er fyldt	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skyd vandbeholderen ind på plads, til den går i indgreb
	Tilførslen er tilstoppet	Afkalk apparatet. Kontroller, om vandets hårdhed er korrekt indstillet
I displayet vises "Tømme/rengøre beholder?"	Apparatet er ikke blevet benyttet i mindst to dage, og vandbeholderen er fyldt	Tøm vandbeholderen, og rengør den. Tøm altid vandbeholderen efter tilberedning
Der lyder en "ploppende" lyd under tilberedning	Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp	Dette er normalt
Ved dampning opstår der ekstremt meget damp	Apparatet bliver automatisk kalibreret	Dette er normalt
Ved dampning opstår der gentagne gange ekstremt meget damp	Apparatet kan ikke kalibreres automatisk ved korte tilberedningstider	Gendan apparatets fabriksindstillinger (se kapitlet: Grundindstillinger). Lad derefter apparatet dampe i 20 minutter ved 100 °C.
Der kommer damp ud af ventilationsåbningerne under tilberedning		Dette er normalt
Apparatet producerer ikke damp korrekt	Apparatet er kalket til	Start afkalkningsprogrammet
I displayet vises fejlmeddelelsen "E011"	Der er blevet trykket for længe på en tast, eller den har sat sig fast.	Tryk på tasten  for at slette fejlmeddelelsen. Tryk på alle tasterne en ad gangen, og undersøg, om de er rene
I displayet vises en fejlmeddelelse med "E..."	Teknisk fejl	Tryk på tasten  for at slette fejlmeddelelsen, indstil om nødvendigt klokkeslættet igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen vises igen
Apparatet varmer ikke mere. I displayet vises "Demo"	Der er blevet trykket på en tastekombination	Afbryd strømtilførslen, og aktiver den igen efter 10 sekunder. Tryk inden for 2 minutter på tasten  , og hold den inde i 4 sekunder

Udskifte pære i ovnlampen

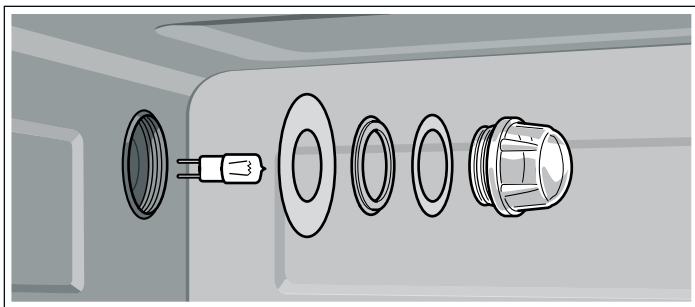
Temperaturbestandige halogenpærer 230 V/25 W med pakninger kan rekvireres hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

Fare for forbrænding!

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

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

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



5. Skru glasafdækningen på igen sammen med tætningerne.

6. Tilslut apparatet til strømnettet, og indstil klokkeslættet igen.

Apparatet må ikke anvendes uden glasafdækning eller uden tætninger!

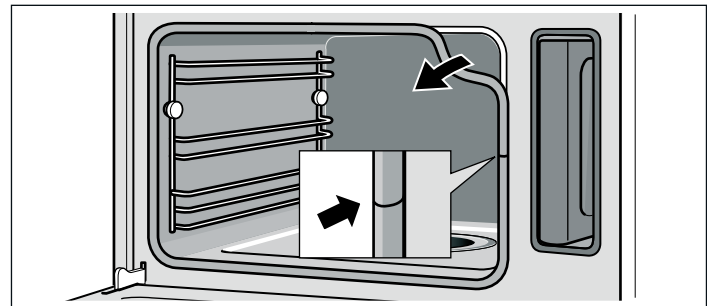
Udskifte glasafdækning eller tætninger

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

Udskifte dørtætning

Hvis dørtætningen uden på ovnrummet er defekt, skal den udskiftes. Der kan fås reservetætninger til Deres apparat hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

1. Luk ovndøren op.
2. Træk den gamle dørtætning af.
3. Skyd den nye dørtætning ind, og træk den på plads hele vejen rundt. Samlingen skal være placeret på siden.
4. Kontroller til sidst, at dørtætningen sidder korrekt - især i hjørnerne.



Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige teknikerbesøg.

E-nummer og FD-nummer

Når De ringer, bedes de oplyse produktnummer (E-nr.) og produktionsnummer (FD-nr.), så vi kan give Dem en kvalificeret service. De finder typeskiltet med numrene nederst i venstre side, når De åbner ovndøren.

For at De ikke skal bruge lang tid på at lede, hvis behovet skulle opstå, kan De notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

Vær opmærksom på, at et besøg af en servicetekniker ikke er gratis, hvis der er tale om fejlbetjening, heller ikke i garantiperioden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Miljøbeskyttelse

Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen miljømæssigt korrekt.

Miljøvenlig bortskaffelse



Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste of electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammen for en tilbagetagning og nyttiggørelse af WEEE i hele den Europæiske Union.

Tips til energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Åbn kun døren sjældent under tilberedning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme ved bagning. De optager varmen særligt godt.
- Flere kager bages bedst efter hinanden. Dampbageovnen er stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte to firkantede forme ind ved siden af hinanden.
- Ved længere bage- og tilberedningstider kan man slukke for dampbageovnen 10 minutter, før bage-/tilberedningstiden er udløbet, og derved udnytte restvarmen til at bage/tilberede færdig.
- Med dampning kan De tilberede i to lag samtidig. Ved madretter med forskellige tilberedningstider skal madretten med den længste tilberedningstid sættes først ind.

Tabeller og tips

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

Tilbehør

Anvend det leverede tilbehør.

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

Fade og gryder

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

De skal være varme- og dampbestandige. Tilberedningstiden forlænges, når der anvendes fade og beholdere med tykke vægge.

Madretter, der normalt tilberedes i vandbad, skal dækkes til med folie (f.eks. ved chokoladesmelting).

Dampning

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

Tilberedningstider og mængder

Tilberedningstiderne ved dampning afhænger af stykkernes størrelse, men ikke af den samlede mængde. Apparatet kan dampe maks. 2 kg mad.

Bemærk de stykstørrelser, der fremgår af tabellerne. Ved mindre stykker reduceres tilberedningstiden. Ved større stykker forøges den. Råvarernes kvalitet og mørhed har også betydning for tilberedningstiden. Derfor skal de angivne værdier kun anvendes som retningsgivende værdier.

Fordel maden jævnt

Fordel altid levnedsmidlerne jævnt i fade og beholdere. Hvis lagene har forskellig højde, bliver tilberedningen forskellig.

Trykfølsomme levnedsmidler

Læg ikke for mange lag trykfølsomme fødevarer oven på hinanden i tilberedningsbeholderen. Anvend i stedet to beholdere.

Menuilberedning

Ved dampning kan De tilberede komplette menuer samtidig, uden at smagen overføres. Stil retten med den længste tilberedningstid ind først, og skub de øvrige retter ind efter tilberedningstid. På den måde bliver alle retter klar samtidig. Den samlede tilberedningstid forlænges ved tilberedning af menuer, da der kommer lidt damp ud, hver gang døren åbnes, hvorefter ovnen skal varmes op igen.

Varmluft

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

Varmluft + damp

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

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

Kager af gærdej og brød får en særlig smuk og blank overflade og tørrer ikke ud.

Grøntsager

Hæld grøntsagerne i tilberedningsbeholderen med huller, og sæt den ind i rille 3. Sæt bagepladen ind nedenunder i rille 1. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.

Levnedsmiddel	Størrelse	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Artiskokker	Hele	Med huller + bage- plade	Dampning	100	30 - 35
Blomkål	Hele	Med huller + bage- plade	Dampning	100	30 - 40
Blomkål	Buketter	Med huller + bage- plade	Dampning	100	10 - 15
Broccoli	Buketter	Med huller + bage- plade	Dampning	100	8 - 10
Ærter	-	Med huller + bage- plade	Dampning	100	5 - 10
Fennikel	I skiver	Med huller + bage- plade	Dampning	100	10 - 14
Fylde grøntsager (squash, auberginer, peber)	Tilbered ikke grøntsager forinden	Bageplade i rille 2	Varmluft + damp	160 - 180	15 - 30
Grøntsagsflan	-	Vandbadsform 1,5 l + rist i rille 2	Dampning	100	50 - 70
Grønne bønner	-	Med huller + bage- plade	Dampning	100	15 - 20
Gulerødder	I skiver	Med huller + bage- plade	Dampning	100	10 - 20
Kålrabi	I skiver	Med huller + bage- plade	Dampning	100	15 - 20
Porrer	I skiver	Med huller + bage- plade	Dampning	100	4 - 6
Majs	Hele	Med huller + bage- plade	Dampning	100	25 - 35
Bladbede*	Strimler	Med huller + bage- plade	Dampning	100	8 - 10
Asparges, grønne*	Hele	Med huller + bage- plade	Dampning	100	7 - 12
Asparges, hvide*	Hele	Med huller + bage- plade	Dampning	100	10 - 15
Spinat*	-	Med huller + bage- plade	Dampning	100	2 - 3
Romanesco-kål	Buketter	Med huller + bage- plade	Dampning	100	8 - 10
Rosenkål	Buketter	Med huller + bage- plade	Dampning	100	20 - 30
Rødbeder	Hele	Med huller + bage- plade	Dampning	100	40 - 50
Rødkål	I strimler	Med huller + bage- plade	Dampning	100	30 - 35
Hvidkål	I strimler	Med huller + bage- plade	Dampning	100	25 - 35
Squash	I skiver	Med huller + bage- plade	Dampning	100	2 - 3
Sukkerærter	-	Med huller + bage- plade	Dampning	100	8 - 12

* Forvarm apparat

Tilbehør og bælgrugter

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

De kan frit vælge rillehøjden til tilberedningsbeholderen uden huller.

Levnedsmiddel	Forhold	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Pillekartofler (mellemstore)	-	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	35 - 45
Hvide kartofler (i kvarte)	-	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	20 - 25
Kartoffelgratin	-	Bageplade	2	Varmluft	170 - 180	35 - 45
Naturris	1:1,5	Uden huller	-	Dampning	100	30 - 40
Langkornet ris	1:1,5	Uden huller	-	Dampning	100	20 - 30
Basmati-ris	1:1,5	Uden huller	-	Dampning	100	20 - 30
Parboiled ris	1:1,5	Uden huller	-	Dampning	100	15 - 20
Risotto	1:2	Uden huller	-	Dampning	100	30 - 35
Linser	1:2	Uden huller	-	Dampning	100	30 - 45
Hvide bønner, udblødte	1:2	Uden huller	-	Dampning	100	65 - 75
Couscous	1:1	Uden huller	-	Dampning	100	6 - 10
Grønspelt, knust	1:2,5	Uden huller	-	Dampning	100	15 - 20
Hirse, hel	1:2,5	Uden huller	-	Dampning	100	25 - 35
Hvede, hel	1:1	Uden huller	-	Dampning	100	60 - 70
Klöße (tysk specialitet)	-	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	95	20 - 25

Fjerkræ og kød

Sæt rist og bageplade ind i samme rille.

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

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

Fjerkræ

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Kylling, hel	1,2 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	180 - 190	50 - 60
Kyllinger, halve	0,4 kg pr. stk.	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	180 - 190	35 - 45
Kyllingebryst	For hver 0,15 kg	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	15 - 25
Kyllingestykker	For hver 0,12 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	180 - 200	20 - 35
And, hel	2 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	170	60 - 80
				Varmluft	210	15 - 20
Andebryst*	For hver 0,35 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	170 - 180	10 - 15
Kalkunrullesteg	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	150 - 160	70 - 90
Kalkunbryst	1 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	150 - 160	60 - 80

* Brunes først

Oksekød

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Oksegrydesteg*	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Genopvarmning	140 - 150	100 - 140
Oksefilet, medium*	1 kg	Rist + bageplade	2	Genopvarmning	170 - 180	20 - 28
Lille roastbeef, medium*	1 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft	170 - 180	40 - 55
Lille roastbeef, engelsk*	1 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft	170 - 180	30 - 45
Stor roastbeef, medium*	1 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft	170 - 180	45 - 60
Stor roastbeef, engelsk*	1 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft	170 - 180	35 - 50

* Brunet først

Kalvekød

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Kalvesteg, fedtmarmoreret	1 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	160 - 170	60 - 70
Kalvesteg, mager	1 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	160 - 170	50 - 60
Kalveryg*	1 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	160 - 180	15 - 25
Kalvebryst, fyldt	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	140 - 160	75 - 120

* Brunet først

Svinekød

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	170 - 180	70 - 80
Steg med svær (flæskesteg)	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Dampning	100	20 - 25
				Varmluft + damp	140 - 160	40 - 50
				Varmluft	210 - 220	20
Svinefilet*	0,5 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	160 - 180	20 - 30
Filet i butterdej	1 kg	Bageplade	2	Varmluft + damp	180 - 200	40 - 60
Hamburgerryg med ben	1 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	120 - 140	60 - 70
Hamburgerryg med ben	I skiver	Bageplade	2	Dampning	100	15 - 20
Rullesteg	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	170 - 180	70 - 80

* Brunet først

Andet

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Forloren hare	Af 0,5 kg hakket kød	Bageplade	2	Varmluft + damp	140 - 150	45 - 60
Dyreryg med ben*	0,6 - 0,8 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	150 - 170	15 - 30
Lammekølle uden ben	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	170 - 180	60 - 80
Lammeryg med ben*	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	160 - 170	15 - 25
Kaninstykker	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Varmluft + damp	150 - 160	40 - 60
Wienerpølser	-	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	80 - 85	12 - 18
Hvide pølser kogt "Weißwürste"	-	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	80 - 85	15 - 20

* Brunet først

Tips om stegning

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

Fisk

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Havbras, hel	0,3 kg pr. stk.	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	80 - 90	15 - 25
Havbrasfilet	0,15 kg pr. stk.	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	80 - 90	10 - 20
Fisketerrine	Form i vand-bad 1,5 l	Rist	2	Dampning	70 - 80	40 - 80
Forel, hel	0,2 kg pr. stk.	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	80 - 90	12 - 15
Torskefilet	0,15 kg pr. stk.	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	80 - 90	10 - 14
Laksefilet	0,15 kg pr. stk.	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	8 - 10
Muslinger	1,5 kg	Bageplade	2	Dampning	100	10 - 15
Rødfiskefilet	0,15 kg pr. stk.	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	80 - 90	10 - 20
Søtungeruller fyldt	-	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	80 - 90	10 - 20

Langtidsstegning af kød

Langtidsstegning er den ideelle tilberedningsmåde til alt skært kød, som skal steges meget præcist, som f.eks. rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver blødt som smør.
Sæt bagepladen ind i dampbageovnen, og forvarm den med ovnfunktionen Langtidsstegning.

Brun kødet kraftigt på alle sider på kogesektionen.
Stil kødet ind i den forvarmede dampbageovn, og fortsæt med langtidsstegning.
Anret efter tilberedningen på forvarmede tallerkener, og server med meget varm sauce.

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

Tærter, suppegarniture ...

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Krydrede tærter af kogte ingredienser	Tærteform + rist	2	Varmluft + damp	150 - 170	30 - 40
Søde tærter	Tærteform + rist	2	Varmluft + damp	150 - 170	30 - 40
Lasagne	Bageplade	2	Varmluft + damp	160 - 170	35 - 45
Soufflé	Små forme + rist	2	Varmluft + damp	180 - 200	15 - 25
Æggestand	Uden huller	2	Dampning	90	15 - 20

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Grießnockerl (østrigsk specialitet)	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	90 - 95	7 - 10
Hårdkogte æg (størrelse M, maks. 1,8 kg)	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	10 - 12
Blødkogte æg (størrelse M, maks. 1 kg)	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	6 - 8

Desserter, kompot

Kompot

Vej frugten, og tilsæt ca. 1/3 vand samt sukker og krydderier alt efter smag.

Mælkeris

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

Yoghurt

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

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

Stil glassene i køleskabet efter tilberedningen.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Germknödel (østrigsk specialitet)	Bageplade	Dampning	100	20 - 25
Crème caramel	Små forme + rist	Dampning	90 - 95	15 - 20
Søde tærter (f.eks. semuljebudding)	Tærteform + rist	Varmluft + damp	160 - 170	50 - 60
Mælkeris*	Bageplade	Dampning	100	25 - 35
Yoghurt*	Portionsglas + rist	Dampning	40	300 - 360
Æblekompot	Bageplade	Dampning	100	10 - 15
Pærekompot	Bageplade	Dampning	100	10 - 15
Kirsebærkompot	Bageplade	Dampning	100	10 - 15
Rabarberkompot	Bageplade	Dampning	100	10 - 15
Sveskekompot	Bageplade	Dampning	100	15 - 20

* De kan også bruge det dertil hørende program (se kapitlet: Programautomatik)

Kager og bagværk

Anvend så vidt muligt mørke bageforme af metal.

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

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

Læg ikke for meget på risten eller på bagepladen.

Kager i form

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Rørkage	Springform/firkantet form	2	Varmluft	150 - 160	60 - 70
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	2	Varmluft	150 - 160	30 - 45
Frugtkage, fin rørt kagedej	Springform	2	Varmluft	150 - 160	45 - 55
Lagkagebund (2 æg)	Tærteform	2	Varmluft	180 - 190	12 - 16
Spansk lagkage (6 æg)	Springform	2	Varmluft	150 - 160	25 - 35
Mørdejsbund med kant	Springform	2	Varmluft	150 - 160	40 - 50
Wähe, schweizisk kage	Springform	2	Varmluft	180 - 190	35 - 60
Formkage	Rund kageform	2	Varmluft + damp	150 - 160	35 - 45
Krydret bagværk (f.eks. quiche)	Quicheform	2	Varmluft	180 - 190	35 - 60
Æbletærte	Tærteform	2	Varmluft	170 - 190	35 - 50

Kager på plade

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	2	Varmluft + damp	150 - 160	35 - 45
Gærkage med fugtigt fyld (frugt)	Bageplade	2	Varmluft	150 - 160	35 - 45
Roulade	Bageplade	2	Varmluft	180 - 200	10 - 15
Gærfløtbrød (500 g mel)	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft + damp	150 - 160	25 - 35
Butterdej, sød	Bageplade	2	Varmluft + damp	160 - 180	40 - 60
Løgtærte	Bageplade	2	Varmluft + damp	170 - 180	30 - 40

Brød, rundstykk.

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

Småkager

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

Bagetips

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

Genopvarme retter

Med denne ovnfunktion bliver madretter skånsomt genopvarmet. Både udseende og smag bevares, som om

retterne lige var blevet tilberedt. Også bagværk fra dagen før kan fint genopvarmes på denne måde.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Tallerkenretter	Rist	2	Genopvarmning	120	12 - 18
Grøntsager	Bageplade	3	Genopvarmning	100	12 - 15
Pasta, kartofler, ris	Bageplade	3	Genopvarmning	100	5 - 10
Rundstykker*	Rist	2	Varmluft + damp	170 - 180	6 - 8
Baguette*	Rist	2	Varmluft + damp	170 - 180	5 - 10
Brød*	Rist	2	Varmluft + damp	170 - 180	8 - 12
Pizza	Rist + bageplade	3	Genopvarmning	170 - 180	12 - 15

* Forvarm i 5 minutter

Optøning

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

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

Brug funktionen Optøning.

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

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

Sundhedsrisiko!

Den optøede væske fra animalske levnedsmidler skal altid fjernes ved optøning. Denne væske må aldrig komme i kontakt med andre levnedsmidler. Der kan overføres bakterier. Lad dampbageovnen varme i ca. 15 minutter ved 180 °C med ovnfunktionen Varmluft, når ovnen har været anvendt til optøning.

Optøning af kød

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

Optøning af fjerkræ

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

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

Hævning af dej

Med ovnfunktionen Hævning hæver dejen betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur.

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

Vigtigt: Undgå at ridse ovnbunden!

Sæt dejskålen på risten. Dejen skal ikke være tildækket.

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Gærdej	1 kg	Skål + rist	40	20 - 30
Surdej	1 kg	Skål + rist	40	20 - 30

Saftpresning

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

Hæld bærrene i tilberedningsbeholderen med huller, og sæt den ind i rille 3. Sæt bagepladen ind i rille 1 for at opsamle saften.
Hæld til sidst bærrene i et klæde, og pres resten af saften ud af dem.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Hindbær	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	30 - 45
Ribs	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	40 - 50

Henkogning

Levnedsmidler skal være så friske som muligt, når de henkoges. For lang opbevaringstid reducerer vitaminindholdet, og levnedsmidlerne gærer lettere.
Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager.
Følgende fødevarer kan De ikke henkoge med Deres apparat: indhold fra blikdåser, kød, fisk eller postejmasse.
Kontroller, at henkogningsglas, gummiringe og fjedre er fejlfri.

Rengør gummiringe og glas grundigt med varmt vand. Glassene kan også rengøres med programmet "Desinficere sutteflasker".
Stil glassene i tilberedningsbeholderen med huller. De må ikke røre ved hinanden.
Luk ovndøren op efter den angivne tilberedningstid.
Tag først henkogningsglassene ud af apparatet, når de er kølet helt af.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Grøntsager	1 liter-henkogningsglas	2	Dampning	100	30 - 120
Frugt, med sten	1 liter-henkogningsglas	2	Dampning	100	25 - 30
Frugt, med kerner	1 liter-henkogningsglas	2	Dampning	100	25 - 30

Dybfrostprodukter

Følg producentens anvisninger på emballagen.
De angivne tilberedningstider gælder for isætning i kold ovn.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Pommes frites	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft	170 - 190	25 - 35
Kroketter	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft	180 - 200	18 - 22
Rösti	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft	180 - 200	25 - 30
Dejvarer fersk, afkølet*	Bageplade	2	Dampning	100	5 - 10
Lasagne, dybfrost	Bageplade + rist	2	Varmluft + damp	190 - 210	35 - 55
Pizza, tynd bund	Bageplade + rist	2	Varmluft	180 - 200	15 - 23
Pizza, tyk bund	Bageplade + rist	2	Varmluft	180 - 200	18 - 25
Pizza-baguette	Bageplade + rist	2	Varmluft	180 - 200	18 - 22
Pizza, kold	Bageplade	2	Varmluft	170 - 180	12 - 17
Baguette med kryddersmør, kølet	Bageplade	2	Varmluft	180 - 200	15 - 20
Rundstykker baguettes, dybfrost	Bageplade + rist	2	Varmluft	180 - 200	18 - 22
Saltkringer, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft	180 - 200	18 - 22
Croissant, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft + damp	180 - 200	20 - 25
Forbagt. rundstk. eller baguette	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft	150 - 170	12 - 15
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft + damp	160 - 180	45 - 60
Fiskepinde	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft	195 - 205	20 - 24
Foreller	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	80 - 100	20 - 25
Fiskefilet i bordelaisesauce	Bageplade + rist	2	Varmluft + damp	180 - 200	35 - 50
Laksefilet	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	80 - 100	20 - 25

* Tilsæt lidt væske

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Blæksprutteringe	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft	190 - 210	25 - 30
Broccoli	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	4 - 6
Blomkål	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	5 - 8
Bønner	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	4 - 6
Ærter	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	4 - 6
Gulerødder	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	3 - 5
Grøntsager, blandede	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	4 - 8
Rosenkål	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	5 - 10

* Tilsæt lidt væske

Prøveretter

I henhold til EN 50304/EN 60350 (2009) og IEC 60350.

Angivelserne i tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Småkager, sprøjtede	Bageplade	2	Varmluft	160 - 170	17 - 20
Småkager	Bageplade	2	Varmluft	160 - 170	25 - 33
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform 26 cm	2	Varmluft	150 - 160	35 - 40
Æbletærte med låg	Springform 20 cm	2	Varmluft	160 - 170	60 - 70



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



9000709306 911020