



HB38D5.5.

Dampstekeovn

SIEMENS

Sikkerhetshenvisninger	4	Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	23
Veiledning om sikkerhet.....	4	Bytte pære i ovnsrommet.....	25
Årsaker til skader.....	4	Bytte dørtetning.....	25
Ditt nye apparat	5	Kundeservice	25
Betjeningsfelt	5	E-nummer og FD-nummer.....	25
Dreieknapp.....	5	Miljøvern	26
Display	5	Miljøvennlig deponering	26
Temperaturkontroll.....	6	Tips om energisparing.....	26
Varmetyper	6	Tabeller og tips	26
Ovnsrom	6	damping	26
Tilbehør	7	Varmluft.....	26
Automatisk kalibrering	7	Varmluft + damping.....	26
Fuktighetsmåler.....	7	Grønnsaker	26
Før første gangs bruk	8	Tilbehør og belgfrukt.....	27
Stille inn klokkeslett og språk.....	8	Fjærkre og kjøtt.....	28
Innstilling av vannets hardhetsgrad.....	8	Fisk	29
Første gangs bruk	8	Langtidssteking av kjøtt.....	30
Rengjøring av tilbehøret før bruk.....	8	Gratenger, suppetilbehør	30
Sette inn fettfilter	8	Desserter, kompott.....	30
Betjening av apparatet	9	Kaker og bakst.....	31
Fylle vanntanken	9	Oppvarming av mat.....	32
Slå på apparatet.....	9	Opptining.....	32
Slå av apparatet.....	10	Heving av deig	33
Etter hver bruk.....	10	Safting	33
Innstillingsforslag	10	Konservering.....	33
Tidsfunksjoner	10	Dypfryste produkter	34
Stille inn varselur.....	10	Testretter	34
Stille inn varighet.....	11		
Endre sluttiden	11		
Stille inn klokkeslett.....	11		
Programautomatikk	12		
Innstilling av program.....	12		
Veiledning til programmene.....	12		
Programtabeller.....	13		
Programmene	17		
Lagre minne.....	17		
Starte minnefunksjonene.....	17		
Kjernetemperaturmåler	17		
Plassere kjernetemperaturmåler i stekevaren.....	17		
Slik stiller du inn kjernetemperaturen	17		
Veiledende verdier for kjernetemperaturen	17		
Barnesikring	18		
Aktivere barnesikringen.....	18		
Deaktivere barnesikringen	18		
Grunninnstillinger	18		
Automatisk utkobling	19		
Vedlikehold og rengjøring	19		
Rengjøringsmidler.....	20		
Rengjøringshjelp	20		
Avkalking	21		
Sette inn og ta av apparatdøren.....	22		
Rengjøre glassrutene.....	22		
Rengjøre stigene.....	23		

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

Sikkerhetshenvisninger

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

Veiledning om sikkerhet

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

Apparatet må ikke brukes uten oppsyn av voksne og barn som

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

Ikke la barn leke med apparatet.

Fare for skålding!!

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

Fare for forbrenning!

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

Brannfare!

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i apparatet.

Brannfare!

Under forvarming må du aldri legge bakepapir løst oppå tilbehøret. Når apparatdøren åpnes, oppstår det et sterkt luftdrag. Bakepapiret kan antennes hvis det kommer i kontakt med svært varme overflater. Legg alltid noe tungt oppå bakepapiret, f.eks. et kokekar eller en stekeform, slik at det holder seg på plass. Ikke bruk større bakepapir enn det som er nødvendig. Bakepapiret skal ikke stikke ut over kantene på tilbehøret.

Fare for skålding!

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

Fare for kortslutning!

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

Fare for forbrenning!

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

Fare for forbrenning!

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

Fare for skålding!!

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

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må bare utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Hvis apparatet er defekt, må du trekke ut nettstøpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringskapet. Ring kundeservice.

Årsaker til skader

Obs!

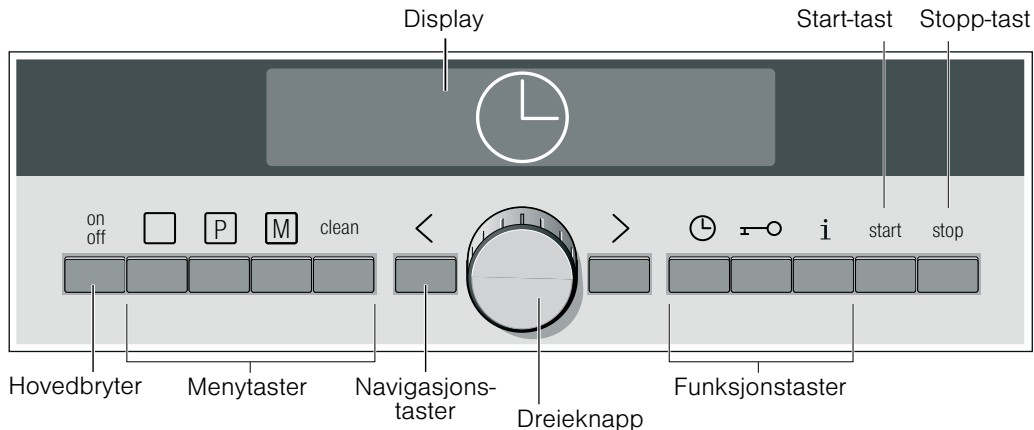
- Ikke sett noen ting rett på bunnen av ovnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Opphopning av varme kan skade apparatet.
Bunnen i stekeovnen og fordampingsskålen må alltid være frie. Sett alltid kokekaret på risten eller i ovnsformen med hull.
- Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- Kokekaret må være varme- og dampfast. Stekeformer av silikon egner seg ikke til kombinert bruk med damp.
- Ikke bruk kokekar med rustflekker. Selv de minste flekker kan føre til rust i ovnsrommet.
- Når du bruker ovnsformen med hull til damping, må du alltid sette inn stekebrettet eller ovnsformen uten hull under. Da blir væske som drypper, samlet opp.
- Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. De kan føre til korrosjon i ovnsrommet.
- Fruktsaft kan gi flekker i ovnsrommet. Fjern alltid fruktsaft med én gang og tørk etter først med fuktig klut og deretter med en tørr klut.
- Hvis dørtetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid dørtetningen ren, eller bytt den om nødvendig.
- Sett ikke ting på den åpne apparatdøren. Ovnen kan bli ødelagt.
- Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.
- Ovnsrommet i apparatet består av rustfritt stål av høy kvalitet. Feil vedlikehold kan føre til korrosjon i ovnsrommet. Følg vedlikeholds- og rengjøringsanvisningene i bruksanvisningen. Fjern smuss i ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt.

Ditt nye apparat

I dette kapitlet finner du informasjon om

- betjeningsfeltet
- varmetypene
- ovnsrommet
- tilbehør
- automatisk kalibrering

Betjeningsfelt



Betjeningselement		Bruk
Hovedbryter	on off	Slå apparatet av og på.
Menytaster	<input type="checkbox"/>	Velge varmetype.
	P	Velge program (se kapitlet: Programautomatikk).
	M	Lagre og åpne minne (se kapitlet: Minne).
	clean	Velge rengjøringshjelp og avkalking (se kapitlet: Vedlikehold og rengjøring).
Navigasjonstaster	< >	Flytte til høyre eller venstre i displayet. Endringer blir lagret.
Dreieknapp		Endre verdier for klokkeslett, varighet, vekt osv. Trykk på dreieknappen for å heve og senke den.
Funksjonstaster		Velge tidsfunksjoner (se kapitlet: Tidsfunksjoner).
		Inn- og utkobling av barnesikringen (se kapitlet: Barnesikring).
	i	Påslått apparat: Vise aktuell informasjon. Avslått apparat: Velge grunninnstillinger (se kapitlet: Grunninnstillinger).
Starttast	start	Starte drift av ovnen.
Stoptast	stop	Kort trykk: Starte og avbryte drift av ovnen (pause). Langt trykk: Avslutte drift av ovnen.

Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre alle foreslåtte og innstilte verdier.

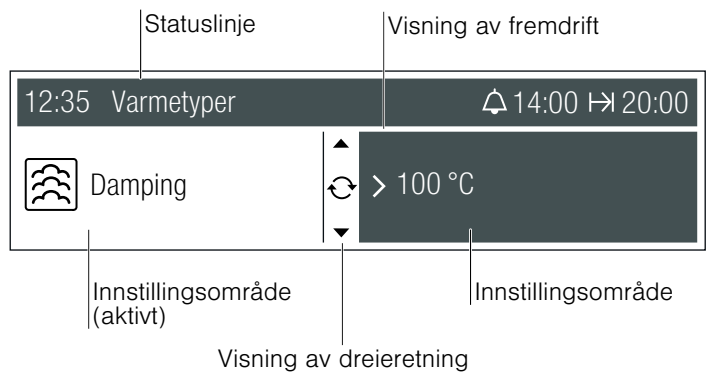
Dreieknappen er nedsenkbar. Trykk på dreieknappen for å senke eller heve den.

Display

Kort tid etter at apparatet slås av, går displayet over i energisparingsmodus. Displayet blir mørkere.

Displayet er delt inn i ulike områder:

- Statuslinje
- Visning av fremdrift
- Innstillingsområder
- Visning av dreieretning



Statuslinje

Statuslinjen befinner seg oppe i displayet. Der vises klokkeslett, valgt drift, informasjonsmeldinger, informasjon og innstilte tidsfunksjoner.

Fremdriftsvisning

Fremdriftsvisningen gir et raskt overblikk over hvor lang tid som gjenstår av varigheten for tilberedningen. Den vises som en linje under statuslinjen etter start. Linjen begynner til venstre og blir lengre ettersom varigheten telles ned. Når varigheten er telt ned, har linjen nådd den høyre siden av displayet.

Innstillingsområde

I de to innstillingsområdene vises foreslåtte verdier som du kan endre. Innstillingsområdet som du befinner deg i, er lyst med svart skrift. Her kan du gjøre endringer.

Med navigasjonstastene < og > kan du bytte fra et innstillingsområde til neste. Pilene < og > i innstillingsområdene viser i hvilken retning du kan gå med navigasjonstastene.

Etter start er begge innstillingsområdene mørke med lys skrift.

Dreieretningsindikasjon

Indikasjonen  viser i hvilken retning du kan bevege dreieknappen.

 = vri dreieknappen mot høyre

 = vri dreieknappen mot venstre

Når begge retningspilene vises, kan du vri dreieknappen i begge retninger.

Temperaturkontroll

Strekene på temperaturkontrollen viser oppvarmingsfasen eller restvarmen i ovnsrommet.

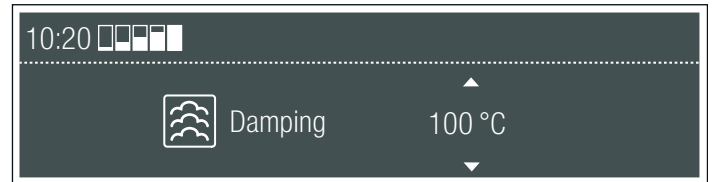
Varmetype		Bruk
Varmluft	30–230 °C	Til saftige kaker, småkaker, grytestek. En vifte i bakveggen fordeler varmen jevnt i ovnsrommet.
Damping	35–100 °C	Til grønnsaker, fisk, tilbehør, safting av frukt og til forvelling.
Varmluft + damping	60–230 °C	Til kjøtt, gratenger og baking. Varmluft og damp kombineres.
Oppvarming	100–180 °C	Til tallerkenretter og bakst. Skånsom oppvarming av ferdige retter. Dampen som tilføres, gjør at rettene ikke tørker ut.
Heving	35–50 °C	Til gjærdeig og surdeig. Deigen hever betydelig raskere enn ved romtemperatur. Varmluft og damp kombineres, slik at overflaten på deigen ikke tørker ut.
Opptining	35–60 °C	Til grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt. Varmluft og damp kombineres. Fuktigheten gjør at varmen overføres skånsomt til matvarene. Matvarene tørker ikke ut og blir ikke misformet.
Langtidssteking	60–120 °C	Til roastbiff, lammelår. Alt mørt kjøtt blir spesielt saftig.
Forvarming	30–70 °C	Til porselensservise. Maten blir ikke så fort kald hvis seriset er forvarmet. Drikkevarer holder seg varme lenger.
Varmholding	60–100 °C	Til varmholding av retter i inntil to timer.

Ovnsrom

Ovnsrommet har fire innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

Oppvarmingskontroll

Oppvarmingskontrollen viser temperaturøkningen i ovnsrommet.



Ved rengjøringstrinnene vises ikke strekene.

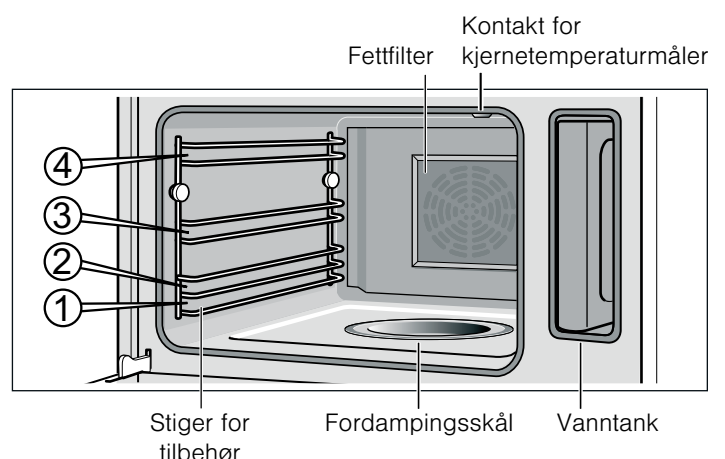
Under oppvarmingen kan du få frem den aktuelle temperaturen ved å trykke på tasten **i**. På grunn av termisk treghet kan imidlertid den viste temperaturen avvike noe fra den faktiske temperaturen i ovnsrommet.

Restvarme

Etter at apparatet er slått av, viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnsrommet. Når den siste streken er fylt, har ovnsrommet en temperatur på ca. 300 °C. Indikasjonen slukker når temperaturen er sunket til ca. 60 °C.

Varmetyper

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



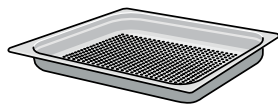
Obs!

- Ikke sett noen ting rett på bunnen av ovnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Opphopning av varme kan skade apparatet.
Bunnen i stekeovnen og fordampings-skålen må alltid være frie. Sett alltid kokekaret på risten eller i ovnsformen med hull.
- Skyv ikke tilbehør inn mellom innsettingshøydene, da det kan tippe.

Tilbehør

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

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:



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

Til damping av hel fisk eller større mengder grønnsaker, til safting av bær osv.



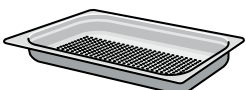
Ovnsform, uten hull, GN 2/3, 28 mm dyp (stekebrett)

Til steking av langpannekake og til oppsamling av væske som drypper av under damping.



Ovnsform, uten hull, GN 1/3, 40 mm dyp

Til tilberedning av ris, belgfrukter og korn



Ovnsform, med hull, GN 1/3, 40 mm dyp

Til damping av grønnsaker, safting av bær og til opptining



Rist

til kokekar, kake- og gratengformer og til stek



Kjernetemperaturmåler

Kjernetemperaturmåleren gjør det mulig å steke helt nøyaktig.



Fettfilter

beskytter ventilatoren på bakveggen i ovnen mot tilsmussing (f.eks. stekesprut)

Du får ekstra tilbehør i faghandelen:

Tilbehør	Bestillingsnr.
Ovnsform, uten hull, GN 2/3, 40 mm dyp	HZ36D533
Ovnsform, med hull, GN 2/3, 40 mm dyp	HZ36D533G
Ovnsform, uten hull, GN 2/3, 28 mm dyp (stekebrett)	HZ36D532
Ovnsform, uten hull, GN 1/3, 40 mm dyp	HZ36D513
Ovnsform, med hull, GN 1/3, 40 mm dyp	HZ36D513G
Porselensform, uten hull, GN 2/3	HZ36D533P
Porselensform, uten hull, GN 1/3	HZ36D513P
Rist	HZ36DR
Stekesett	HZ36DB
Rengjøringsvamp	643 254
Avkalkingsmiddel	311 138
Mikrofiberklut med cellestruktur	460 770
Kjernetemperaturmåler	644 777
Fettfilter	HZ36DF

Ovnsformene kan bli skjeve når stekeovnen brukes. Årsaken til dette er store temperaturforskjeller på tilbehøret. Det kan oppstå når bare en del av tilbehøret brukes, eller når dypfryst mat, som f.eks. pizza, legges på tilbehøret.

Automatisk kalibrering

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

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

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

Etter flytting

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

Etter strømbrudd

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

Fuktighetsmåler

Fuktighetsmåleren befinner seg opp til høyre i taket i ovnsrommet. Den måler fuktighetsinnholdet i ovnsrommet ved bruk av varmetyper med damp.

Du sparer energi og vann, fordi det ikke produseres mer damp enn det som trengs.

Damp kondenserer på fuktighetsmåleren og drypper ned. Dette er normalt.

Obs!

Pass på at fuktighetsmåleren ikke bøyes eller trykkes inn under rengjøringen. Det kan føre til at den ikke fungerer som den skal.

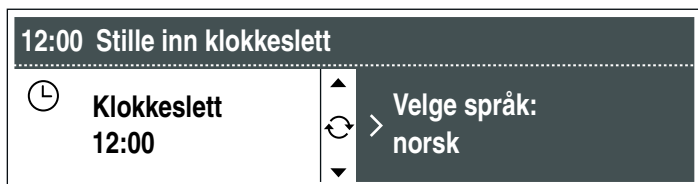
Før første gangs bruk

I dette kapitlet kan du lese hvilke trinn som må utføres før første gangs bruk:

- stille inn klokkeslett og språk
- stille inn vannets hardhetsgrad
- starte apparatet første gang
- rengjøre tilbehøret før bruk
- sette inn fettfilteret

Stille inn klokkeslett og språk

Etter at apparatet er koblet til, vises "Klokkeslett" og "Velg språk" i displayet. Still klokken og eventuelt språket for displaytekstene.



1. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.
2. Bytt til "Velg språk" med tasten >.
3. Still inn ønsket språk med dreieknappen.
4. Trykk på tasten ⌚.
Språk og klokkeslett er lagret. Aktuelt klokkeslett vises.

Innstilling av vannets hardhetsgrad

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

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

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

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

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

Du kan endre vannets hardhetsgrad i grunninnstillingene når apparatet er slått av.

1. Trykk ev. på tasten off for å slå av apparatet.
2. Hold tasten **i** inne til "Velg språk" vises i displayet.
3. Trykk på tasten >, til "Vannets hardhetsgrad" vises. I displayet er "2-middels" markert.
4. Endre vannhardheten med dreieknappen. Mulige verdier:

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

5. Trykk på tasten **i** for å gå ut av grunninnstillingene. Endringen er lagret.

Første gangs bruk

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

1. Trykk på tasten off for å slå på apparatet. Etter ca. 4 sekunder vises varmetypen "Varmluft".
2. Fyll vann på vanntanken og sett den på plass (se kapitlet: Fyll vanntanken). Fukt tetningen på tankklokken med litt vann før første gangs bruk.
3. Drei på dreieknappen til "Damping" vises.
4. Trykk på starttasten. Apparatet varmes opp til 100 °C. Varigheten på 20 minutter telles først ned fra tidspunktet da innstilt temperatur er nådd. Ovnsdøren må være lukket hele denne tiden. Driften avsluttes automatisk og du hører et signal.
5. Trykk på tasten off for å slå av apparatet. La apparatdøren så vidt være åpen til apparatet er avkjølt.

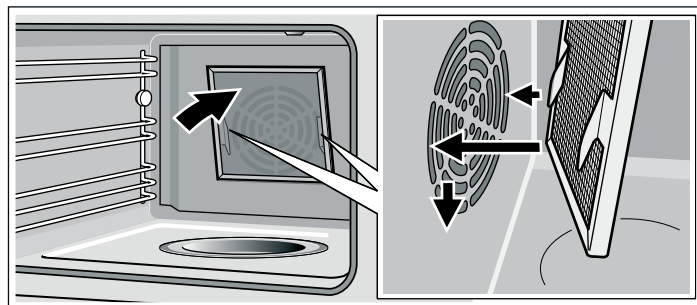
Rengjøring av tilbehøret før bruk

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

Sette inn fettfilteret

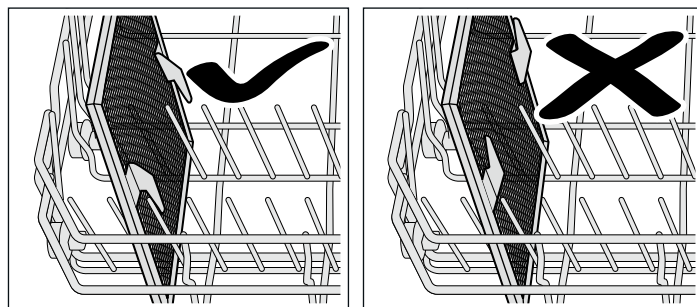
Fest det vedlagte fettfilteret til varmluftsgitteret på bakveggen i ovnsrommet.

La fettfilteret være i ovnen ved alle typer tilberedning.



⚠ Fare for skader!

Du kan skade deg på krokene på fettfilteret. Rengjør fettfilteret forsiktig. Fettfilteret må alltid plasseres med opphengskrokene pekende nedover når det settes i oppvaskmaskinen.



Rengjør fettfilteret med varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen etter hver tilberedning som fører til tilsussing av ovnsrommet.

Betjening av apparatet

I dette kapitlet kan du lese om

- hvordan du fyller vanntanken
- hvordan du slår apparatet av og på
- hva du bør ta hensyn til etter hver bruk
- hvordan du bruker innstillingsforslagene

Fylle vanntanken

Når du åpner apparatdøren, ser du vanntanken til høyre.

Obs!

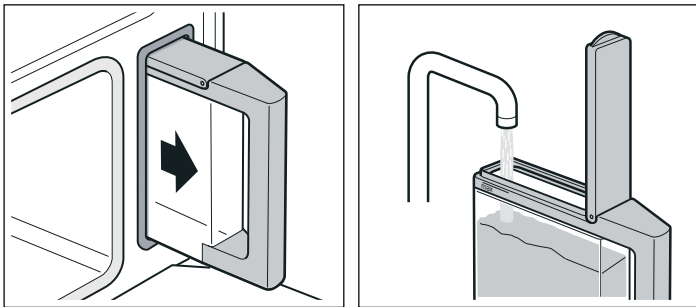
Skader på apparatet pga. bruk av uegnede væsketyper

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

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



Fyll vanntanken hver gang du skal bruke apparatet:

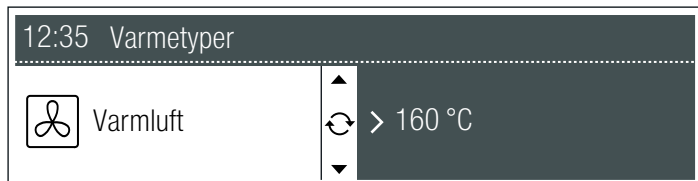
1. Åpne apparatdøren og ta ut vanntanken.
2. Vanntanken skal fylles med vann til "max"-merket.



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

Slå på apparatet







1. Trykk på tasten  for å slå på apparatet.
I displayet vises merkelogoen i 4 sekunder. Deretter veksler displayet automatisk til menyen "Varmetyper".
Eller du kan trykke på tasten  for å komme direkte til menyen "Varmetyper".
2. Still inn ønsket varmetype med dreieknappen.



3. Trykk på tasten .
Foreslått temperatur er markert.
4. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur.

Varmetype	Temperaturområde
Varmluft	30–230 °C
Damping	35–100 °C
Varmluft + damping	60–230 °C
Oppvarming	100–180 °C
Heving	35–50 °C
Opptining	35–60 °C
Langtidssteking	60–120 °C
Forvarming	30–70 °C
Varmholding	60–100 °C

Ved bruk av varmetyper med damp må du nå stille inn en varighet (se også kapitlet: Tidsfunksjoner):

5. Trykk på tasten .
I displayet vises  "Varselur".
6. Med tasten  bytter du til  "Varighet".
7. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
8. Trykk på tasten .
9. Trykk på starttasten  for å starte ovnsdriften.
Apparatet varmes opp.
Ved varmetypen damping begynner varigheten å telle ned først når oppvarmingstiden er avsluttet.

Melding "Fyll vanntanken?"

Denne meldingen vises når du stiller inn en varmetype og vanntanken bare er halvfull.

Hvis du mener at vannet i vanntanken holder til ovnsdriften, kan du starte apparatet. Ellers fyller du vanntanken til "max"-merket og setter den på plass igjen før du starter ovnsdriften.

Aktuell temperatur

Trykk på tasten .
Den aktuelle temperaturen vises i 10 sekunder.

Strekene i oppvarmingskontrollen ved siden av klokkeslettet viser temperaturstigningen inne i ovnsrommet.

Endre temperatur

Du kan når som helst endre temperaturen med dreieknappen. Endringene tas automatisk i bruk.

Pause

Trykk kort på stopptasten for å avbryte ovnsdriften (pause). Kjøleviften kan fortsette å gå. Trykk på starttasten for å starte.

Dersom du åpner apparatdøren under drift, avbrytes driften. Lukk apparatdøren og trykk på starttasten for å starte igjen. Hvis du har stilt inn grunninnstillingen "Fortsette driften når døren er lukket" på "automatisk", trenger du ikke starte på nytt (se kapitlet: Grunninnstillinger).

Melding "Fyll vanntanken"

Når vanntanken er tom, hører du et signal. I displayet vises "Fyll vanntanken". Ovnsdriften avbrytes.

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

Slå av apparatet

Fare for skålding!!

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

Trykk lenge på stopptasten for å avslutte driften. Hvis du har stilt inn en varighet, avsluttes ovnsdriften automatisk. Du hører et lydsignal.

Trykk på tasten  for å slå av apparatet.

Kjøleviften kan fortsette å gå når du åpner apparatdøren.

Etter hver bruk

Tømme vanntanken

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

Obs!

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

Tørke ovnsrommet

Fare for skålding!!

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






1. La apparatdøren så vidt være åpen til apparatet er avkjølt.
2. Rengjør det avkjølte ovnsrommet og fordampingskålen med den medfølgende rengjøringsvampen, og tørk godt av med en myk klut.
3. Fjern smuss i ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt. Brente rester er mye vanskeligere å fjerne senere.
4. Tørk av møbler eller håndtak hvis det har oppstått kondens på dem.

Innstillingsforslag


Når du velger en rett fra innstillingsforslagene, er de optimale innstillingsverdiene allerede stilt inn.

Du kan velge blant mange forskjellige kategorier. Du finner en mengde retter med innstillingsanbefalinger; alt fra fjærkre, kjøtt og fisk til ferdigprodukter.

Det er flere valgtrinn som fører til rettene. Bare prøv! Ta en titt på de mange rettene.

1. Trykk på tasten .
I displayet vises "Damping 100 °C".
2. Vri dreieknappen mot venstre til  "Innstillingsforslag".
I displayet vises den første rettkategorien.
3. Bytt til rettkategorien med tasten  og velg ønsket kategori med dreieknappen.
(Du går til neste trinn med tasten . Med dreieknappen kan du gå gjennom de forskjellige valgene.)
Til slutt vises innstillingen for retten som er valgt. Du kan endre temperaturen og varigheten, men ikke varmetypen.
4. Trykk på starttasten.
Ovnsdriften starter. Varigheten  telles ned i displayet.

Varigheten er slutt




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

Trykk på tasten  for å stanse signalet.


Endre temperatur

Du kan når som helst endre temperaturen med dreieknappen.

Endre varighet


Trykk på tasten . Med tasten  kan du bytte til Varighet og endre varigheten ved hjelp av dreieknappen. Lukk tidsfunksjonene med tasten .

Vise informasjon

Trykk på tasten .

Trykk på tasten  igjen for mer informasjon.

Tidsfunksjoner

Du åpner tidsfunksjonene med tasten . Følgende funksjoner er mulige:





Når apparatet er slått av:

- Stille inn varselur
- Stille inn klokkeslett

Når apparatet er slått på:




- Stille inn varselur
- Stille inn varighet
- Endre sluttiden

Innstilling av tidsfunksjoner – kort forklart



1. Trykk på tasten .
2. Bruk tasten  eller  for å gå til ønsket tidsfunksjon.
3. Still inn tid eller varighet med dreieknappen.
4. Lukk tidsfunksjonene med tasten .

Stille inn varselur



Varseluret fungerer uavhengig av stekeovnsdriften. Du kan bruke det som alarm og stille det inn når som helst.

1. Trykk på tasten .
2. Still inn varselurtiden med dreieknappen.
3. Lukk tidsfunksjonene med tasten .
Displayet går tilbake til forrige tilstand. Symbolet  for varseluret og tiden som er igjen, vises.



Endre varselurtiden

Trykk på tasten . Endre varselurtiden med dreieknappen i løpet av de neste sekundene. Lukk tidsfunksjonene med tasten .

Når varselurtiden er utløpt

Du hører et lydsignal. I displayet vises  "0:00". Trykk på tasten  for å stanse signalet.

Slette varselurtid

Trykk på tasten . Still varselurtiden tilbake til "0:00" med dreieknappen. Lukk tidsfunksjonene med tasten .


Stille inn varighet

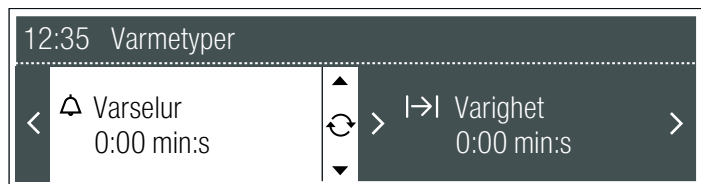
Når du stiller inn varighet (steketid) for en rett, avsluttes driften automatisk etter denne tiden. Apparatet varmer ikke lenger.

Ved bruk av varmetyper med damp må du alltid stille inn en varighet.

Eksempel vist på bildet: Stille varigheten til 45 minutter.

Forutsetning: Varmetype og temperatur er stilt inn.

1. Trykk på tasten .



2. Bytt til Varighet med tasten .

3. Still inn varigheten med dreieknappen.






4. Lukk tidsfunksjonene med tasten .

5. Dersom stekeovnen ikke har startet ennå, trykker du på starttasten.



Varigheten  telles ned i displayet.

Ved varmetypen damping begynner varigheten å telle ned først når oppvarmingstiden er avsluttet.




Endre varighet

Trykk på tasten . Med tasten  kan du bytte til Varighet og endre varigheten ved hjelp av dreieknappen. Lukk tidsfunksjonene med tasten .

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Apparatet varmer ikke lenger. I displayet vises varigheten  "0:00". Trykk på tasten  for å stanse signalet.

Slette varighet

Trykk på tasten . Bruk tasten  for å bytte til Varighet og sett varigheten til "0:00" med dreieknappen. Lukk tidsfunksjonene med tasten .

Endre sluttiden


Du kan forskyve sluttiden for når maten skal være ferdig. Apparatet starter automatisk til det tidspunktet som er stilt inn, og slår seg av når tiden er utløpt. Du kan for eksempel sette inn retten i ovnen om morgenen og stille inn slik at den er ferdig senere på dagen.

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

For noen programmer er det ikke mulig å forskyve sluttiden.

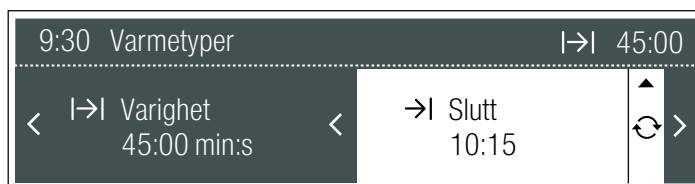
Ved varmetypen damping begynner varigheten å telle ned først når oppvarmingstiden er avsluttet. Den innstilte sluttiden forskyves altså med oppvarmingstiden.

Eksempel vist på figuren: Klokken er 09.30, tilberedningen tar 45 minutter og retten skal være ferdig klokken 12.45.

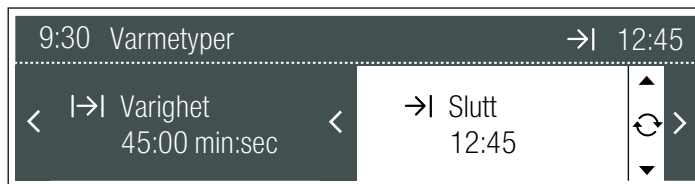
Forutsetning: Ovnsdriften som er stilt inn, er ikke startet. Det er stilt inn en varighet. Tidsfunksjonen  er åpnet.

1. Med tasten  bytter du til  "Slutt".

Tidspunktet for når driften er ferdig, vises i displayet.




2. Med dreieknappen kan du endre sluttiden til et senere tidspunkt.







3. Lukk tidsfunksjonene med tasten .



4. Bekreft med starttasten.

Innstillingen er lagt til. Apparatet er i ventemodus. I displayet vises sluttiden . Ovnsdriften starter til riktig tidspunkt. Varigheten telles synlig ned i displayet.





Endre sluttid

Du kan endre sluttiden så lenge apparatet er i ventemodus. Trykk på tasten . Med tasten  bytter du til  "Slutt" og endrer sluttiden med dreieknappen. Lukk tidsfunksjonene med tasten .

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Apparatet varmer ikke lenger. I displayet vises varigheten  "0:00". Trykk på tasten  for å stanse signalet.

Slette sluttid


Du kan avbryte sluttiden så lenge apparatet er i ventemodus. Trykk på tasten . Med tasten  bytter du til  "Slutt". Skru sluttiden tilbake med dreieknappen, til indikasjonen slukkes. Lukk tidsfunksjonene med tasten . Den innstilte varigheten begynner å telles ned med én gang.

Stille inn klokkeslett

Apparatet må være slått av for at du skal kunne stille klokken.

Et eksempel: Endre klokkeslett fra sommertid til vintertid.

1. Slå av apparatet.


2. Trykk på tasten .

3. Bytt til Klokkeslett  med tasten .

4. Endre klokkeslettet med dreieknappen.

5. Lukk tidsfunksjonene med tasten .

Etter strømbrudd

Etter strømbrudd vises "Still inn klokkeslett" i displayet. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen. Lukk tidsfunksjonene med tasten . Klokkeslettet er blitt lagret.

Endre visning av klokkeslett

Når apparatet er slått av, vises det aktuelle klokkeslettet i displayet. Du kan endre denne visningen (se kapittelet: Grunninnstillinger).

Programautomatikk

Med programautomatikken kan du enkelt tilberede retter. Det finnes 16 programgrupper med til sammen 70 programmer.

I dette kapitlet kan du lese om

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



Innstilling av program

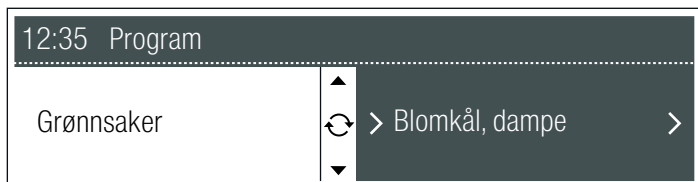
Velg et passende program i programtabellen. Følg angivelsene for programmene.

Eksempel på figuren: Du skal dampe 500 g ferskt kyllingbryst.


- Programgruppe "Fjærkre"
- Program "Kyllingbryst, ferskt, dampet"

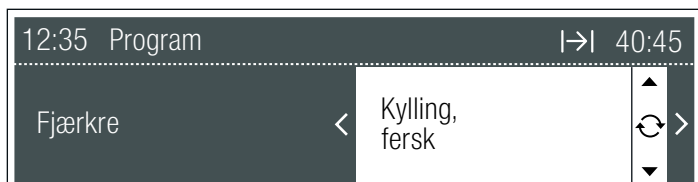
Velge programgruppe

1. Trykk på tasten  for å slå på apparatet.
2. Trykk på tasten .
I displayet vises den første programgruppen "Grønnsaker".
3. Drei på dreieknappen til ønsket programgruppe vises.




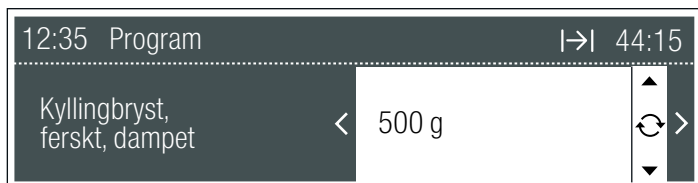
Velge program

4. Trykk på tasten .
Det første programmet i den valgte programgruppen er markert.
5. Drei på dreieknappen til ønsket program vises.




Angi vekt

6. Trykk på tasten .
Vektforslaget er markert.
7. Drei på dreieknappen for å stille inn vekten på råvarene.



Tilpasse stekeresultatet individuelt

8. Trykk på tasten .
Den individuelle tilpasningen er markert "- □□□□□□ +".
9. Drei på dreieknappen for å tilpasse stekeresultatet:
 - Mot venstre: Stille inn på et svakere stekeresultat.
 - Mot høyre: Stille inn på et sterkere stekeresultat.

Du kan også tilpasse stekeresultatet permanent samtidig for alle programmer (se kapitlet: Grunninnstillinger).

10. Trykk på starttasten for å starte programmet.
Varigheten for programmet telles ned i displayet.
Oppvarmingskontrollen vises ikke.


Endre sluttiden

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

Avbryte programmet

Trykk lenge på stopptasten .

Programslutt

Du hører et lydsignal. Ovnsdriften avsluttes. Trykk på tasten  for å slå av apparatet.

Fare for skålding!!

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

Veiledning til programmene

Alle programmene er ment for steking på ett nivå.

Stekeresultatet kan variere avhengig av størrelse og kvalitet på matvarene.

Utstyr

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

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

Mengde/vekt

Ikke fyll opp mer enn 4 cm i høyden.

Programautomatikken behøver vekten til matvarene. Angi alltid vekten på det største stykket ved tilberedning av enkeltstykker. Totalvekten skal alltid ligge innenfor forhåndsinnstilt vektområde.

Koketid

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

Programtabeller

Følg angivelsene for programmene.

Grønnsaker

Krydre grønnsakene først etter tilberedningen.

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
Dampe blomkål / i buketter*	like store buketter	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Dampe brokkolibuketter*	like store buketter	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Dampe grønne bønner*	-	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Dampe gulrøtter i skiver*	ca. 3 mm tykke skiver	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Dampe kålrot i skiver*	ca. 3 mm tykke skiver	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Dampe rosenkål*	-	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Dampe asparges / hvit asparges*	-	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Dampe asparges / grønn asparges*	-	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Grønnsaksblanding, frossen, dampe	-	ovnsform med hull + stekebrett	3 1

* Du kan forskyve sluttiden for dette programmet.

Poteter

Krydre potetene først etter tilberedningen.

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
Skrelte poteter*	middels store, delt i fire, stykkvekt 30–40 g	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Poteter med skall*	middels store, Ø 4–5 cm	ovnsform med hull + stekebrett	3 1

* Du kan forskyve sluttiden for dette programmet.

Kornprodukter

Vei matvarene og tilsett vann i riktig forhold til vekten.

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

Angi vekten uten væske.

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

Tilberede risotto

Til risotto tilsetter du vann i forholdet 1 : 2. Angi vekten som den totale mengden med vann. Meldingen "Rør om" vises etter ca. 15 minutter. Rør om i risottoen og trykk ev. på starttasten.

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
Ris / langkornet ris	maks. 0,75 kg	ovnsform uten hull	2
Ris / basmatiris	maks. 0,75 kg	ovnsform uten hull	2
Ris/naturris	maks. 0,75 kg	ovnsform uten hull	2
Couscous	maks. 0,75 kg	ovnsform uten hull	2
Hirse	maks. 0,55 kg	ovnsform uten hull	2
Risotto	maks. 2 kg	ovnsform uten hull	2
Linser	maks. 0,55 kg	ovnsform uten hull	2

Grateng

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
Grateng, kokte ingredienser*	maks. 4 cm høy	rist + gratengform	2
Grateng, søt*	maks. 4 cm høy	rist + gratengform	2

* Du kan forskyve sluttiden for dette programmet.

Fjærkre

Ikke legg kyllingbrystene eller kyllingstykkene oppå hverandre i kokekaret. Du kan marinere kyllingstykkene først.

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
Kylling, fersk	samlet vekt 0,7–1,5 kg	rist + stekebrett	2
Kylling i stykker, fersk	enkeltvekt 0,04–0,35 kg	rist + stekebrett	2
And, fersk	samlet vekt 1–2 kg	rist + stekebrett	2
Kyllingbryst, ferskt, dampet	samlet vekt 0,2–1,5 kg	ovnsform med hull + stekebrett	3 1

Oksekjøtt

Bruk helst tykk roastbiff ved tilberedning av roastbiff.

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
Grytestek, fersk*	1–1,5 kg	stekebrett	2
Roastbiff, fersk, langtidsstekt / roastbiff, medium**	samlet vekt 1–2 kg	stekebrett	2
Roastbiff, fersk, langtidsstekt / roastbiff, engelsk**	samlet vekt 1–2 kg	stekebrett	2

* Du kan forskyve sluttiden for dette programmet.

** Stek først kjøttet godt

Kalvekjøtt

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
Stek, fersk / mager stek*	1–2 kg	rist + stekebrett	2
Stek, fersk / marmorert stek*	1–2 kg	rist + stekebrett	2
Bryst, fyllt*	1–2 kg	rist + stekebrett	2

* Du kan forskyve sluttiden for dette programmet.

Svinekjøtt

Skjær på forhånd i svoren fra midten og utover.

Stek med svor blir best med et kjøttstykke fra bogen.

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
Nakkestek uten bein, fersk*	1–2 kg	rist + stekebrett	2
Stek med svor, fersk*	0,8–2 kg	rist + stekebrett	2
Pølser*	-	ovnsform med hull + stekebrett	3 1

* Du kan forskyve sluttiden for dette programmet.

Lammekjøtt

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
Lår, ferskt / uten bein, gjennomstekt	1–2 kg	rist + stekebrett	2
Lår, ferskt / uten bein, medium, langtidssteking*	1–2 kg	stekebrett	2

* Stek først kjøttet godt

Kjøttpudding

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
av fersk kjøttdeig	samlet vekt 0,5–2 kg	Stekebrett	2

Fisk

Smør ovnsformen med hull før du tilbereder fisken.

Ikke legg hele fisker, fiskefilter eller fiskepinner oppå hverandre.

Angi vekten til den tyngste fisken og velg så lik størrelse på stykkene som mulig.

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
Dampe hel, fersk fisk	0,3–2 kg	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Dampe fiskefilet / fiskefilet, fersk	maks. 2,5 cm tykk	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Dampe fiskefilet / fisk, dypfryst	maks. 2,5 cm tykk	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Blåskjell	-	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Kalamares, frosne	0,5–1,25 kg	stekebrett + bakepapir	2
Fiskepinner	0,5–1 kg	stekebrett + bakepapir	2

Bakst, desserter

Steke kringle

La deigen stå og heve i dampstekeovnen i en halv time ved 40 °C.

Tilberede fruktkompott

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

Tilberede risengrynsgrøt

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

Lage yoghurt

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

Rør inn en til to teskjeer yoghurt naturell eller tilsvarende mengde yoghurtferment per 100 ml melk. Fyll blandingen på rene glass og lukk disse.

Etter tilberedningen avkjøles glassene i kjøleskapet.

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
Kringle	0,6–1,8 kg	stekebrett + bakepapir	2
Formkake	0,8–2 kg	smurt spring-/randform, Ø 26 cm + rist	2
Fruktkompott*	-	stekebrett	2
Risengrynsgrøt	-	stekebrett	2
Yoghurt på glass	-	glass + ovnsform med hull	2

* Du kan forskyve sluttiden for dette programmet.

Brød, rundstykker

Steke brød

Programmene er beregnet på brød som stekes uten form. Deigen må ikke være for myk. Skjær flere ca. 1 cm dype snitt med en skarp kniv i brøddeigen før steking.

Heve og steke brøddeig

Meldingen "Skjær kutt i brødet" vises etter ca. 20 minutter. Skjær i deigen og trykk ev. på starttasten.

Steke ferske rundstykker

Alle rundstykkene bør være like store. Angi vekten på et enkelt rundstykke.

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
Blandingsbrød / steke*	0,6–2 kg	stekebrett + bakepapir	2
Blandingsbrød / heve og steke	se melding	stekebrett + bakepapir	2
Rugbrød / steke*	0,6–2 kg	stekebrett + bakepapir	2
Rugbrød / heve og steke	se melding	stekebrett + bakepapir	2
Loff / steke*	0,4–2 kg	stekebrett + bakepapir	2
Loff / heve og steke	se melding	stekebrett + bakepapir	2
Rundstykker / steke ferske rundstykker*	enkeltvekt 0,05–0,1 kg	stekebrett + bakepapir	2
Rundstykker / steke frosne rundstykker	samlet vekt 0,2–1 kg	stekebrett + bakepapir	2

* Du kan forskyve sluttiden for dette programmet.

Oppvarming

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
1 porsjon*	-	Rist	2
2 porsjoner*	-	Rist	2
Tilbehør, kokt/stekt*	-	stekebrett	2
Grønnsaker, kokte/stekte*	-	stekebrett	2
Pizza, stekt / pizza tynn bunn*	-	rist + stekebrett	3
Pizza, stekt / pizza tykk bunn*	-	rist + stekebrett	3

* Du kan forskyve sluttiden for dette programmet.

Opptining

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

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

Alle opptinningsprogrammer gjelder rå matvarer.

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

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

Helseisiko!

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

Still inn dampstekeovnen på varmluft ved 180 °C i 15 minutter etter opptining.

Tine fiskefilet

Legg aldri fiskefiletene oppå hverandre.

Tine helt fjærkre

Fjern emballasjen før opptining. La fjærkreet stå litt etter opptiningen. På store fjærkre (f.eks. kalkunkylling) kan du ta ut innmaten etter ca. 30 minutter.

Tine kjøtt

Med dette programmet kan du tine de enkelte kjøttstykkene.

Halvtine frukt

Hvis du bare vil halvtine frukt, tilpasser du tineresultatet individuelt.

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
Fisk / hel fisk	maks. 3 cm tykk	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Fisk / fiskefilet	maks. 2,5 cm tykk	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Fjærkre, helt	maks. 1,5 kg	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Kjøtt	maks. stykkvekt 1,5 kg	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Bær	-	ovnsform med hull + stekebrett	3 1

Spesielle bruksområder

Desinfisere flasker

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

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

Tørk flaskene med en ren klut etter desinfiseringen.

Frøngangsmåten tilsvarer vanlig sterilisering.

Konservering

Programmet egner seg til steinfrukt og frukt med kjerne, samt til grønnsaker (unntatt bønner).

Gresskar må forvelles før konservering.

Programmet tar utgangspunkt i én-litersglass. Du må tilpasse stekeresultatet individuelt for større eller mindre glass.

Åpne apparatdøren etter programslutt for å hindre ettersteking. La glassene avkjøles i noen få minutter i ovnsrommet.

Programmet er beregnet på fast frukt. Når frukten som brukes ikke lenger er helt fast, tilpasser du stekeresultatet individuelt.

Koke egg

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

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
Desinfisere flasker*	-	ovnsform med hull	2
Konservering	én-litersglass	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Egg / hardkokte egg*	egg, størrelse M maks. 1,8 kg	ovnsform med hull + stekebrett	3 1
Egg / bløtkokte egg*	middels store egg maks. 1 kg	ovnsform med hull + stekebrett	3 1

* Du kan forskyve sluttiden for dette programmet.

Programmere

Minnefunksjonen gjør at du kan lagre et eget program og hente det opp igjen ved hjelp av et tastetrykk. Det er praktisk å bruke minnefunksjonen når du tilbereder en rett ofte.

Lagre minne

1. Still inn varmetype, temperatur og ev. varighet eller kjernetemperatur for ønsket rett. Ikke trykk på start.
2. Hold tasten **M** inne til "Minne er lagret" vises. Minneinnstillingen er lagret.

Hvis du lagrer en annen innstilling med tasten **M**, overskrives den gamle innstillingen.

Starte minnefunksjonene

Du kan når som helst starte den lagrede innstillingen.

1. Trykk kort på tasten **M**.
2. Trykk på starttasten.
Minneinnstillingen starter.

Du kan når som helst endre innstillingen. Når du starter minnet neste gang, vises den opprinnelige innstillingen igjen.

Kjernetemperaturmåler

Kjernetemperaturmåleren gjør det mulig å tilberede maten helt nøyaktig. Den måler temperaturen inni stekevarerne mellom 30 °C og 99 °C.

Bruk bare den vedlagte kjernetemperaturmåleren. Du kan etterbestille den fra kundeservice (bestillingsnr. 644 777, fås også i nettbutikken).

Kjernetemperaturmåleren kan skades ved temperaturer over 250 °C. Bruk den derfor bare i dampstekeovnen (maks. 230 °C).

Egnede varmetyper:

- Varmluft
- Damping
- Varmluft + damping
- Oppvarming
- Langtidssteking

Den innstilte ovnstemperaturen må være minst 10 °C høyere enn den innstilte kjernetemperaturen.

Ta alltid kjernetemperaturmåleren ut av ovnsrommet etter bruk. Den må aldri oppbevares i ovnsrommet.

Rengjør kjernetemperaturmåleren med en fuktig klut hver gang den har vært i bruk. Den kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Plassere kjernetemperaturmåler i stekevareren

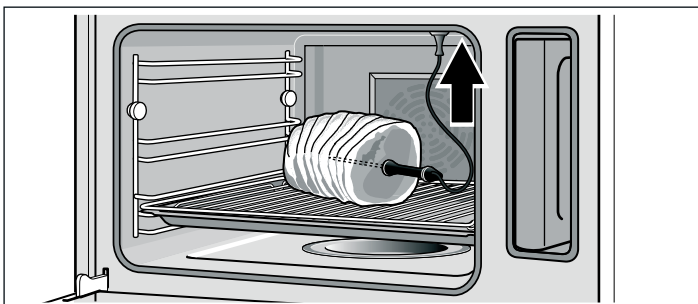
Stikk kjernetemperaturmåleren inn i stekevareren før du setter den inn i stekeovnen.

Stikk metallspissen inn i den tykkeste delen av stekevareren. Pass på at tuppen av spissen sitter omtrent i midten. Den skal ikke stikkes inn i fett, og ikke berøre kokekaret eller bein.

Skal du steke flere stykker, setter du kjernetemperaturmåleren midt i det største stykket.

Stikk kjernetemperaturmåleren helt inn.

Ved steking av fjærkre er det viktig å passe på at tuppen på kjernetemperaturmåleren ikke sitter i hulrommet i midten, men mellom buken og låret.



Legg alltid matvarene midt på risten eller midt i ovnsformen med hull.

Slik stiller du inn kjernetemperaturen

1. Trykk på tasten **OFF** for å slå på apparatet.

⚠ Fare for forbrenning!

Hvis ovnen har vært i bruk før du setter i kjernetemperaturmåleren, må du være obs på at innsiden av ovnen og tilbehøret kan være varmt. Bruk grytekluter.

2. Sett kjernetemperaturmåleren inn i kontakten oppe til høyre i ovnen, og lukk døren til apparatet.

Pass på at ledningen til kjernetemperaturmåleren ikke klemmes fast.


I displayet vises .

3. Still inn varmetype med dreieknappen.

4. Trykk på tasten **>** og still inn ovnstemperaturen med dreieknappen.

5. Trykk på tasten **>** og still inn kjernetemperaturen for stekevareren med dreieknappen.

6. Trykk på starttasten for å starte ovnsdriften.

Når stekevareren har nådd en kjernetemperatur på 30 °C, vises den aktuelle kjernetemperaturen i displayet ved siden av symbolet .

Du kan endre den innstilte kjernetemperaturen når som helst.

Når den innstilte kjernetemperaturen er nådd, hører du et lydsignal. Ovnsdriften avsluttes automatisk.

7. Trykk på tasten **OFF** for å slå av apparatet.

⚠ Fare for forbrenning!

Kjernetemperaturmåleren og ovnen er varme. La ovnen avkjøles før du trekker ut kjernetemperaturmåleren, eller bruk grytekluter.

Merk: Hvis du lar stekevareren stå i ovnen etter at ovnsdriften er avsluttet, vil kjernetemperaturen stige noe på grunn av restvarmen i ovnen.

Avbryte tilberedning med kjernetemperatur

Bruk grytekluter og trekk kjernetemperaturmåleren ut av kontakten. Apparatet varmer videre med vanlig ovnsdrift.

Veiledende verdier for kjernetemperaturen

Bruk bare ferske matvarer, ikke frosne varer. Opplysningene i tabellene er veiledende. De er avhengig av matvarenes kvalitet og beskaffenhet.

Fisk og andre lett bedervelige matvarer må av hygieniske grunner alltid ha en kjernetemperatur på minst 62–65 °C etter tilberedning.



Stekevare	Retningsverdi for kjernetemperatur
Okse	
Roastbiff, oksefilet, entrecôte	
svært blodig	45–47 °C
blodig	50–52 °C
rosa	57–60 °C
gjennomstekt	65–75 °C
Oksestek	80–85 °C
Svin	
Svinestek	75–85 °C
Svinerygg	
rosa	65–70 °C
gjennomstekt	75 °C
Kjøttpudding	85–90 °C
Svinefilet	65–70 °C
Kalv	
Kalvestek, gjennomstekt	75–80 °C
Kalvebryst, fylt	75–80 °C
Kalverygg	
rosa	58–60 °C
gjennomstekt	65–70 °C
Kalvefilet	
blodig	50–52 °C
rosa	58–60 °C
gjennomstekt	70–75 °C
Vilt	
Rådyrsadel	60–70 °C
Rådyrlår	70–75 °C


Stekevare	Retningsverdi for kjernetemperatur
Biffer av hjortesadel	65–70 °C
Hare-/kaninsadel	65–70 °C
Fjærkre	
Kylling	80–85 °C
Kyllingbryst	75–80 °C
Gås, kalkun, and	80–85 °C
Andebryst	
rosa	55–60 °C
gjennomstekt	70–80 °C
Broiler	80–85 °C
Kalkunbryst	80 °C
Lam	
Lammelår	
rosa	60–65 °C
gjennomstekt	70–80 °C
Lammerygg	
rosa	55–60 °C
gjennomstekt	65–75 °C
Fisk	
Filet	62–65 °C
Hel	65 °C
Terrin	62–65 °C
Annet	
Brød	90 °C
Paté	72–75 °C
Terrin	60–70 °C
Foie gras	45 °C

Barnesikring



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

Aktivere barnesikringen

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

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

Deaktivere barnesikringen


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

Grunninnstillinger

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


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

Apparatet må være slått av.

1. Slå av apparatet.
2. Hold tasten  inne i ca. 4 sekunder til "Velg språk" vises i displayet.

3. Trykk på tasten  til ønsket grunninnstilling vises.

4. Vri dreieknappen for å endre innstillingen.

5. Hold tasten  inne i ca. 4 sekunder for å gå ut av grunninnstillingene.

Endringen er lagret.

Du kan endre følgende grunninnstillinger:

Grunninnstilling	Funksjon	Mulige innstillinger
Velg språk	Endre språket i displayet	30 forskjellige språk
Signaltonerighet	Stille inn lengden på signaltone ved driftsslutt	kort/middels/lang
Tastelyd	Slå av eller på signaltone som kommer når det trykkes på en tast	av/på
Display-lysstyrke	Endre display-lysstyrke	dag/middels/natt
Klokkedisplay	Vise klokken ved avslått apparat.	analog 1 / analog 2 / analog 3 / digital
Videre når døren lukkes	Ny start etter åpning av apparatdøren bortfaller	av/automatisk
Individuell tilpasning	Stille inn sterkere eller svakere stekerresultat ved programmer generelt	7 trinn – □□□□■□ +
Visning merkelogo	Slå av eller på visning av merkelogoen når apparatet slås på	av/på
Vannets hardhetsgrad	Stille inn vannets hardhetsgrad for avkalkingsindikatoren.	avherdet / 1–bløtt / 2–middels / 3–hardt / 4–svært hardt
Oppvarmingssignal Damping	Signaltoner ved slutten av oppvarmingstiden ved damping	av/på
Gjenopprette fabrikkinnstillinger	Tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger: ■ alle endringer i grunninnstillingene blir slettet ■ minnet blir slettet ■ automatisk kalibrering gjennomføres på nytt	ikke tilbakestille / tilbakestille

Automatisk utkobling

Hvis du ikke har endret innstillingen på apparatet på flere timer, aktiveres den automatiske utkoblingen. Teksten "automatisk utkobling" vises i displayet.

Trykk på hvilken som helst tast for å deaktivere den automatiske utkoblingen. Du kan nå stille inn på nytt.

Vedlikehold og rengjøring

I dette kapitlet finner du informasjon om

- rengjøring og vedlikehold av apparatet
- rengjøringshjelpen
- avkalking

Fare for kortslutning!

Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråler til rengjøring av apparatet.

Obs!

Overflateskader: Ikke bruk

- sterke eller skurende rengjøringsmidler
- stekeovnsrens
- etsende, klorholdige eller aggressive rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler

Dersom et slikt middel skulle havne på fronten av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

Obs!

Overflateskader: Hvis avkalkingsmiddel eller gelé til rengjøring av stekeovnsgrill havner på frontdekselet eller på andre ømfintlige overflater, må du straks vaske det bort med vann.

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

Bruk rengjøringshjelpen ved større tilsmussing (se kapitlet: Rengjøringshjelp).

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

Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.

Rengjøringsmidler

Utsiden av apparatet (med aluminiumsfront)	Bruk såpevann, ettertørk med en myk klut. Bruk et mildt vinduspusemiddel, tørk av med en myk vinduspuseklut eller en løfri mikrofiberklut. Tørk vannrett og uten å øve trykk mot aluminiumsfronten.
Utsiden av apparatet (med front i rustfritt stål)	Bruk såpevann, ettertørk med en myk klut. Fjern alltid kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med én gang. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller hos din forhandler.
Innsiden av apparatet og fordampingskålen	Varmt såpevann eller eddikvann – bruk rengjøringskvampen som følger med, eller en myk oppvaskbørste. Obs! Ovnsrommet kan ruste: Bruk aldri stål- eller skuresvamper. Hvis flatene er svært skitne, må du bare bruke den geleen som kundeservice anbefaler til rengjøring av stekeovn/grill (bestillingsnr. 463 582, også tilgjengelig i vår nettbutikk). Følg produsentens anvisninger. Andre typer stekeovnsrens kan skade apparatet. Pass på så ikke lyspæren i ovnsrommet og tetningene på døren, lampen og fordampingskålen kommer i kontakt med geleen. La den virke i maks. 12 timer, og slå ikke apparatet på i denne tiden. Skyll deretter ovnsrommet grundig med vann (f.eks. med en spruteflaske), slik at alle gelérester blir fjernet.
Fuktighetsmåler (i taket i ovnsrommet)	Pass på at den ikke bøyes eller trykkes inn under rengjøring.
Fettfilter	Ta ut fettfilteret på apparatets bakvegg ved å løfte det opp og ut. Rengjør det i varmt såpevann eller vask det i oppvaskmaskin. Rengjør fettfilteret hver gang ovnen har blitt kraftig tilsmusset.  Fare for skader! Du kan skade deg på krokene på fettfilteret. Rengjør fettfilteret forsiktig. Fettfilteret må alltid plasseres med opphengskrokene pekende nedover når det settes i oppvaskmaskinen.
Kjernetemperaturmåler	Rengjør med en fuktig klut etter hver bruk. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Vanntank	Bruk såpevann – skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Innsiden av tanken	Tørk godt av etter hver bruk.
Tetning i vanntanklokket	Tørk godt av etter hver bruk.
Stiger	Se kapittelet Rengjøre stiger
Glassruter	Se kapittelet Rengjøre glassruter Obs! Overflateskader: Tørk over glassrutene med en tørr klut etter at du har rengjort dem med glassrens. Ellers kan det oppstå flekker som ikke kan fjernes senere.
Dørtetning	Bruk varmt såpevann.
Tilbehør	Bløtlegg i varmt såpevann. Rengjør med en børste eller en skuresvamp, eller vask i oppvaskmaskin. Rengjøres med eddikvann ved misfarging fra matvarer som inneholder stivelse (f.eks. ris).

Rengjøringskvamp

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

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

Mikrofiberklut

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

Stekesett

Bruk gjerne stekesettet (bestillingsnr. HZ36DB, fås også i nettbutikken) under steking. Med stekesettet blir det betraktelig mindre stekesprut og tilsmussing av ovnen.

Rengjøringshjelp

Rengjøringshjelpen løser smuss i ovnsrommet ved hjelp av damp. Deretter er det lett å fjerne smuset.

Rengjøringshjelpen består av:

- Rengjøring (ca. 30 minutter). Tøm deretter fordampingskålen og tørk av apparatet.
- 1. skylling (20 sekunder). Tøm deretter fordampingskålen.
- 2. skylling (20 sekunder). Fjern deretter restvannet.


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

Forberedelse

La ovnsrommet avkjøles og ta ut tilbehøret. Rengjør fordampingskålen med den medfølgende rengjøringskvampen.

Hell i en dråpe oppvaskmiddel i fordampingskålen nederst i ovnsrommet.

Starte rengjøringshjelpen

1. Trykk på tasten  for å slå på apparatet.
2. Trykk på tasten **clean**.
I displayet vises "Rengjøring".
3. Vanntanken skal fylles med vann til "max"-merket og skyves inn på plass.
4. Trykk på starttasten.
Rengjøringshjelpen aktiveres. Lampen i ovnsrommet forblir avslått.

Tømme fordampings-skålen og tørke av apparatet

Etter ca. 30 minutter hører du et signal. I displayet vises "Tøm skålen og tørk av apparatet" og "I→I 0:40".

1. Åpne ovnsdøren.
I displayet vises "Apparatet er klart til skylling".
2. Ta stigen ut av ovnen og rengjør dem (se kapitlet Rengjøre stigen).
3. Tørk av oppløst smuss i ovnsrommet og i fordampings-skålen med en myk oppvaskbørste og rengjørings-svampen.
4. Fyll på mer vann i vanntanken ved behov, og skyv den tilbake på plass.
5. Lukk apparatdøren.
I displayet vises "Fortsett driften med Start".

1. skylling

Trykk på starttasten .
Apparatet skyller. I displayet vises "1. skylling" og varigheten I→I.

Tømme fordampings-skålen

Etter 20 sekunder vises meldingen "Tøm skålen" og "I→I 0:20" i displayet.


1. Åpne ovnsdøren.
I displayet vises "Apparatet er klart til skylling".
2. Skyll rengjørings-svampen grundig.
3. Fjern gjenværende vann fra fordampings-skålen med rengjørings-svampen.
4. Lukk apparatdøren.
I displayet vises "Fortsett driften med Start".

2. skylling

Trykk på starttasten .
Apparatet skyller. I displayet vises "2. skylling" og varigheten I→I.

Fjerne gjenværende vann

Etter 20 sekunder vises meldingen "Tøm skålen" i displayet.

1. Åpne ovnsdøren.
I displayet vises "Slutt" og "I→I 0:00"
2. Fjern gjenværende vann fra fordampings-skålen med rengjørings-svampen.
3. Tørk av ovnsrommet med rengjørings-svampen, og tørk over med en myk klut.
4. Trykk på tasten  for å slå av apparatet.
Rengjøringshjelpen er avsluttet.

Avbryte rengjøringshjelpen

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

1. Trykk på stopptasten for å avbryte rengjøringshjelpen.
I displayet vises "Fortsett driften med Start" og "Rengjøring".
For at det ikke skal være noen rester av oppvaskmiddel igjen i apparatet, må du skylle to ganger etter avbrudd.

2. Trykk på starttasten .

I displayet vises "Tøm skålen og tørk av apparatet".

3. Fyll ev. vanntanken med vann, skyv den inn igjen og trykk på starttasten.

Gå videre som beskrevet i avsnittet "Tømme fordampings-skålen og tørke av apparatet".

Avkalking

For at apparatet skal fungere som det skal, må det avkalkes med jevne mellomrom. Indikasjonen "Avkalk apparatet" minner deg på det.

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

Avkalkingsprosessen består av:

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

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

Avkalkingsmiddel

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


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

Obs!

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

Starte avkalkingen

Ovnsrommet må være helt avkjølt.

1. Trykk på tasten  for å slå på apparatet.
2. Trykk på tasten **clean**.
I displayet vises "Rengjøring".
3. Vri på dreieknappen til "Avkalking" vises.
4. Sett inn vanntanken med avkalkingsløsning i, og lukk apparatdøren.
5. Trykk på starttasten.
Apparatet avkalkes. Lampen i ovnsrommet forblir avslått.

Tømme fordampings-skålen og fyll vanntanken på nytt

Etter ca. 30 minutter hører du et signal. I displayet vises meldingen "Tøm skålen og fyll vanntanken på nytt" og "I→I 0:40".

1. Åpne ovnsdøren.
2. Fjern avkalkingsløsningen fra fordampings-skålen med den medfølgende rengjørings-svampen.
3. Spyl vanntanken grundig, fyll på vann og skyv den inn igjen.
I displayet vises "Apparatet er klart til skylling".
4. Lukk apparatdøren.
I displayet vises "Fortsett driften med Start".

1. skylling

Trykk på starttasten .
Apparatet skyller. I displayet vises "1. skylling" og varigheten I→I.

Tømme fordampings-skålen

Etter 20 sekunder vises meldingen "Tøm skålen" og "I→ 0:20" i displayet.


1. Åpne ovnsdøren.
I displayet vises "Apparatet er klart til skylling".
2. Skyll rengjøringsvampen grundig.
3. Fjern gjenværende vann fra fordampings-skålen med rengjøringsvampen.
4. Lukk apparatdøren.
I displayet vises "Fortsett driften med Start".

2. skylling

Trykk på starttasten .
Apparatet skyller. I displayet vises "2. skylling" og varigheten I→.

Fjerne gjenværende vann

Etter 20 sekunder vises meldingen "Tøm skålen" i displayet.

1. Åpne ovnsdøren.
I displayet vises "Slutt" og "I→ 0:00"
2. Fjern gjenværende vann fra fordampings-skålen med rengjøringsvampen.
3. Tørk av ovnsrommet med rengjøringsvampen, og tørk over med en myk klut.
4. Trykk på tasten  for å slå av apparatet.
Avkalkingen er avsluttet.

Avbryte avkalkingen

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

1. Trykk på stopptasten for å avbryte avkalkingen.
I displayet vises "Fortsett driften med Start" og "Avkalking".
For at det ikke skal være noen rester av avkalkingsløsning igjen i apparatet, må du skylle to ganger etter avbrudd.

2. Trykk på starttasten .
I displayet vises "Tøm skålen og fyll vanntanken på nytt".

Gå frem som beskrevet i avsnittet "Tømme fordampings-skålen" og fyll vanntanken på nytt".

Avkalke bare fordampings-skålen

Hvis du ikke vil avkalke hele apparatet, men bare fordampings-skålen i ovnsrommet, kan du likevel bruke driftstypen "Avkalking".

Eneste forskjell:

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

Fordampings-skålen kan også avkalles manuelt.

Sette inn og ta av apparatdøren

Apparatdøren kan tas av for en bedre rengjøring av apparatet.

Fare for skader!

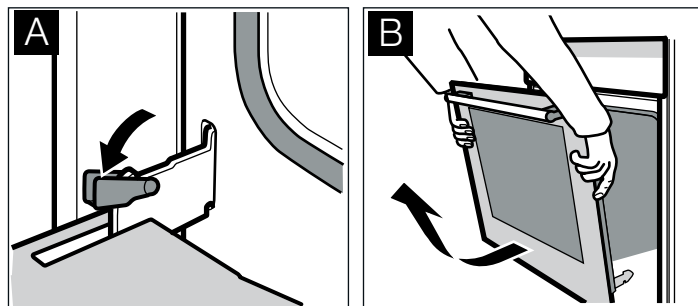
Hengslene på apparatdøren kan smelle tilbake med stor kraft. Vipp sperrehendelen på hengslene helt ut når apparatdøren skal tas av og vipp dem helt tilbake igjen når apparatdøren er satt inn igjen. Grip ikke i hengselet.

Fare for skader!

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

Ta ut apparatdøren

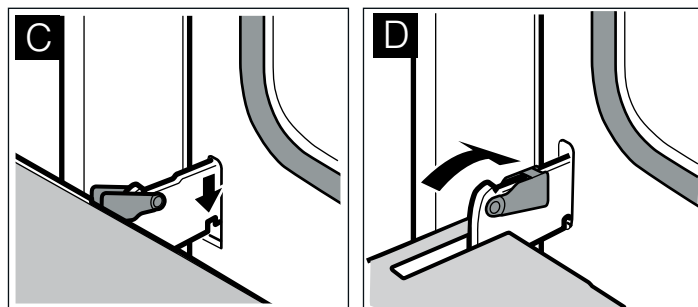
1. Åpne apparatdøren helt.
2. Klapp sperrehendlene på venstre og høyre side helt opp (figur A).
Hengslene er sikret og kan ikke klappe sammen.
3. Lukk apparatdøren litt til du merker en motstand.
4. Ta tak i døren med begge hender, på venstre og høyre side, lukk døren litt mer, og ta den ut (figur B).



Sette inn apparatdøren

Sett på plass apparatdøren igjen etter rengjøring.

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



Apparatdøren er sikret og kan ikke tas ut.

4. Lukk apparatdøren.

Rengjøre glassrutene

Du kan utmontere glassrutene i apparatdøren for å forenkle rengjøringen.

Fare for skader!

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

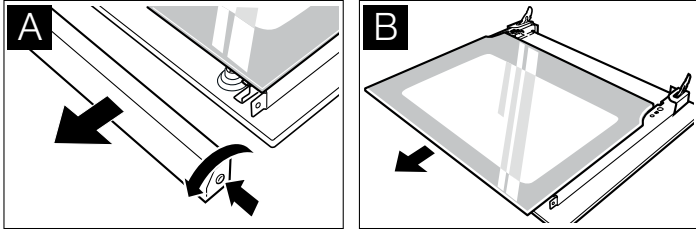
Fare for skader!

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

Utmontere glassruten

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

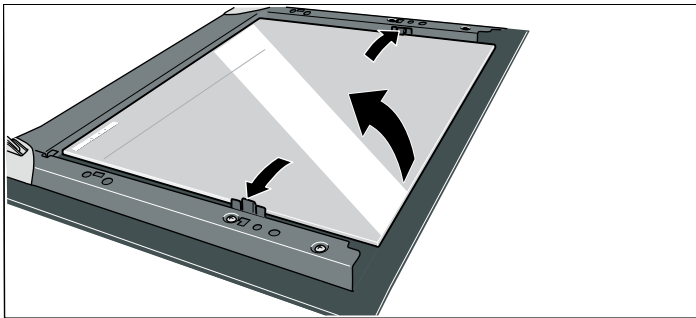
1. Ta ut apparatdøren og legg den med fremsiden ned på et mykt og rent underlag (se kapittelet: Montering og utmontering av apparatdøren).
2. Skru løs dekselet oppe til venstre og høyre på apparatdøren og ta det av (figur A).
3. Løft glassruten litt og trekk den ut (figur B).



Utmontere mellomruten

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

1. Trykk holderne på venstre og høyre side utover.
2. Løft mellomruten litt og ta den ut.



Rengjøring

Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

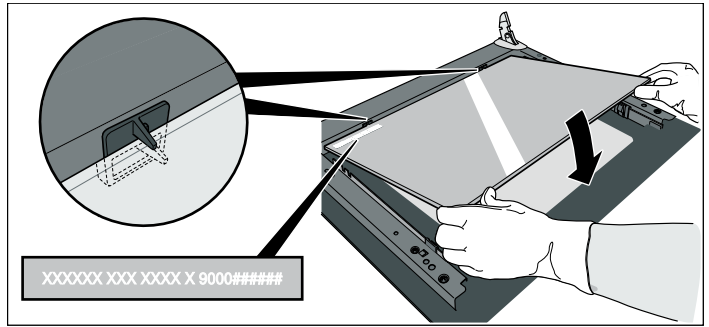
Obs!

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

Montere mellomruten

1. Sett inn mellomruten på venstre og høyre side i holderne.

2. Trykk mellomruten nedover i holderne.



Montere glassruten

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

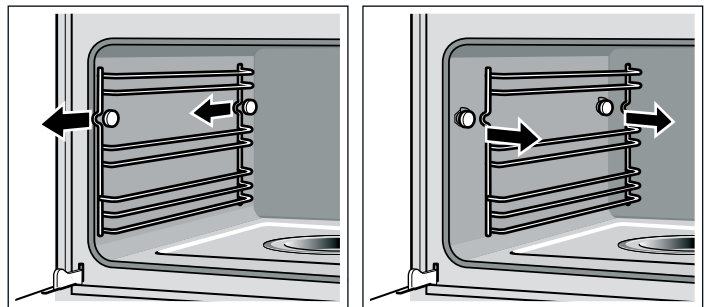
Rengjøre stigene

Stigene kan tas ut for rengjøring.

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

Vent til ovnsrommet er avkjølt.

1. Trekk stigen forover og heft den av sideveis.



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

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?




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

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

⚠ Fare for elektrisk støt!

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

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet virker ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømnettet
	Strømbrudd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer.
	Sikringen er defekt	Se etter i sikringskapet om sikringen til apparatet er i orden.
	Betjeningsfeil	Slå av sikringen for apparatet i sikringskapet og slå den på igjen etter ca. 10 sekunder.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet vil ikke starte.	Apparatdøren er ikke ordentlig lukket.	Lukk apparatdøren.
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises meldingen "Fortsett driften med Start" "Avkalking"	Avkalkingen ble avbrutt.	Trykk på starttasten. Gjennomfør deretter to skyllinger av apparatet (se kapittelet: Avkalking. Gå frem som beskrevet i avsnittet "Tømme fordampings-skålen og fyll vanntanken på nytt".)
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises meldingen "Fortsett driften med Start" "Rengjøring"	Rengjøringshjelpen ble avbrutt.	Trykk på starttasten. Gjennomfør deretter to skyllinger av apparatet (se kapittelet: Rengjøringshjelp. Gå frem som beskrevet i avsnittet "Tømme fordampings-skålen og tørke av apparatet".)
I displayet vises "Klokkeslett".	Strømbrudd	Still inn klokkeslettet på nytt (se kapittelet: Tidsfunksjoner).
Apparatet er ikke i drift. I displayet vises en varighet.	Dreieknappen ble dreid rundt utilsiktet.	Trykk på stopptasten.
	Det ble ikke trykket på starttasten etter innstillingen.	Trykk på starttasten eller slett innstillingene med stopptasten.
I displayet vises "Automatisk utkobling".	Den automatiske utkoblingen er aktivert.	Trykk på en vilkårlig tast.
"Fyll vanntanken" vises, selv om vanntanken er full.	Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn.	Skyv inn vanntanken til den smekker på plass.
	Detektorsystemet fungerer ikke.	Kontakt kundeservice.
"Fyll vanntanken" vises selv om vanntanken ikke er helt tom, eller vanntanken er tom, men "Fyll vanntanken" vises ikke.	Vanntanken er skitten innvendig. Den bevegelige vannstandsmåleren er fastklemt.	Rist på vanntanken og rengjør den. Hvis du ikke får løs delene, må du bestille en ny vanntank hos kundeservice.
Vanntanken tømmer seg uten synlig grunn. Fordampings-skålen renner over.	Vanntanken er ikke lukket ordentlig.	Sett på lokket slik at det smekker på plass.
	Tetningen på tanklokket er skitten.	Rengjør tetningen.
	Tetningen på tanklokket er defekt.	Bestill en ny vanntank fra kundeservice.
Fordampings-skålen er kokt tom selv om tanken er full.	Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn.	Skyv vanntanken inn slik at den smekker på plass.
	Tilførselen er tett	Avkalk apparatet. Kontroller om vannets hardhetsgrad er riktig innstilt.
I displayet vises "Tømme/rengjøre tank?".	Apparatet har ikke vært brukt på minst to dager, og vanntanken er full.	Tøm vanntanken og rengjør den. Tøm alltid vanntanken etter steking.
Det kommer en "plopp"-lyd under tilberedning.	Kulde/varme-effekt ved dypfrysede varer, kommer av vanndampen.	Dette er normalt.
Ved damping oppstår det ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres automatisk	Dette er normalt.
Ved damping oppstår igjen ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres ikke automatisk ved korte koke-/steketider	Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillingene (se kapittelet Grunninnstillinger). Start deretter damping i 20 minutter ved 100 °C.
Under steking kommer dampen ut gjennom lufteåpningen		Dette er normalt.
Ved varmetyper med damp drypper det vann fra fuktighetsmåleren i taket i ovnsrommet.		Dette er normalt. Damp kondenserer på fuktighetsmåleren.
Apparatet damper ikke lenger som det skal.	Apparatet er forkalket	Start avkalkingsprogrammet.
I displayet vises feilmeldingen "E011".	Du har trykket for lenge på en tast, eller den har hengt seg opp.	Trykk på tasten  for å slette feilmeldingen. Trykk på alle tastene hver for seg og sjekk om de er rene.
I displayet vises en feilmelding "E...".	Teknisk feil	Trykk på tasten  for å slette feilmeldingen, og still ev. inn klokkeslettet på nytt. Hvis feilmeldingen vises på nytt, må du ta kontakt med kundeservice.
Apparatet varmer ikke lenger. I displayet vises "Demo".	Tastekombinasjonen ble trykket.	Avbryt strømtilførselen og gjenoppsett den igjen etter 10 sekunder. Hold tasten  inne i 4 sekunder i løpet av de neste 2 minuttene.

Bytte pære i ovnsrommet

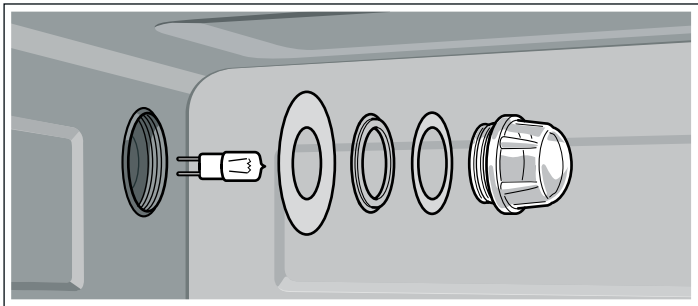
Halogenlamper som tåler høy temperatur, 230 V / 25 W med tetninger, får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

Fare for forbrenning!

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

Bruk alltid en tørr klut når du tar halogenlampen ut av emballasjen, ellers forkortes lampens levetid.

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



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

Slå aldri apparatet på uten glassdeksel og tetninger.

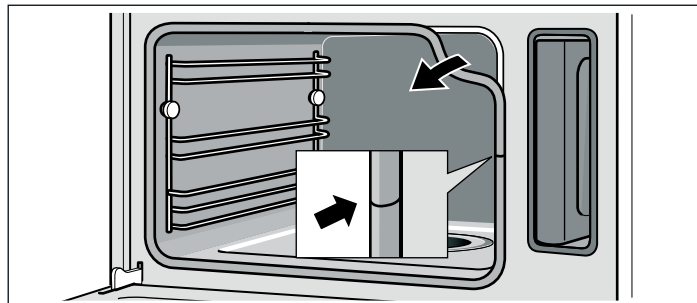
Skifte glassdeksel eller tetninger

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

Bytte dørtetning

Hvis dørtetningen rundt ovnsrommet er defekt, må den skiftes. Reservetetninger til apparatet får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

1. Åpne ovnsdøren.
2. Dra av den gamle dørtetningen.
3. Skyv inn den nye dørtetningen på ett sted og trykk den inn rundt hele. Støtpunktet mellom tetningsendene må være på siden.
4. Sjekk ekstra nøye at dørtetningen sitter riktig i hjørnene.



Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

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

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice 

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Miljøvern

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

Miljøvennlig deponering



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

Tips om energisparing

- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer ved steking. Disse opptar varmen særlig godt.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Dampstekeovnen er ennå varm. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre.
- Ved lengre steketider kan du slå av dampstekeovnen 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke ettervarmen til å steke ferdig.
- Ved damping kan du steke i flere høyder samtidig. Hvis du har retter som krever forskjellig steketid, skyver du først inn retten med lengst steketid.

Tabeller og tips

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

Tilbehør

Bruk tilbehøret som følger med.

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

Utstyr

Hvis du bruker kokekar, skal disse alltid settes midt på risten. Kokekaret må være varme- og dampfast. Kokekar med tykke vegger forlenger steketidene.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkes med folie (f.eks. ved smelting av sjokolade).

Fettfilter

La fettfilteret være i ovnen ved alle typer tilberedning.

damping

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

Tilberedningstid og -mengder

Tilberedningstiden avhenger av størrelsen på stykkene, uavhengig av den totale mengden. Apparatet kan dampe maksimalt 2 kg matvarer.

Ta hensyn til stykkestørrelsene som står oppført i tabellene. Ved mindre stykker forkortes tilberedningstiden, ved større stykker forlenges den. Tilberedningstiden avhenger også av

matvarenes kvalitet og modenhet. De angitte verdiene er derfor bare veiledende.

Fordel matvarene jevnt

Fordel alltid maten jevnt i kokekaret. Hvis maten er ujevnt fordelt, blir den ujevnt tilberedt.

Trykkømfintlige matvarer

Ikke legg for mange lag med matvarer som er trykkømfintlige i ovnsformen. Det er bedre å bruke to former.

Tilberedning av komplette måltider

Med damping kan du tilberede komplette menyer samtidig uten at smaken smitter over. Sett først retten med lengst tilberedningstid inn i apparatet, og skyv de andre rettene inn etter hvert til passende tidspunkt. Slik blir alle rettene ferdige samtidig.

Den totale tilberedningstiden forlenges litt ved tilberedning av komplette måltider, fordi det slipper ut litt damp hver gang døren åpnes, og denne må varmes opp på nytt igjen.

Varmluft

Driftstypen Varmluft egner seg spesielt godt til søtt og krydret bakverk, grytestek og forskjellige kaker.

Varmluft + damping

Driftstypen Varmluft + damping egner seg spesielt godt til tilberedning av stek, kylling og bakevarer som gjærbakst og brød.

Steker og kylling blir deilig og sprø på utsiden og saftig inni. Dessuten mister kjøttet mindre vekt.

Bakst som gjærbakst og brød får en flott overflate og tørker ikke ut.

Grønnsaker

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

Matvarer	Størrelse	Tilbehør	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Artisjokker	hel	med hull og stekebrett	damping	100	30–35
Blomkål	hel	med hull og stekebrett	damping	100	30–40
Blomkål	buketter	med hull og stekebrett	damping	100	10–15

* Forvarm apparatet

Matvarer	Størrelse	Tilbehør	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Brokkoli	buketter	med hull og stekebrett	damping	100	8–10
Erter	-	med hull og stekebrett	damping	100	5–10
Fennikel	skiver	med hull og stekebrett	damping	100	10–14
Fylte grønnsaker (squash, aubergine, paprika)	Grønnsakene skal ikke forkokes.	stekebrett på høyde 2	varmluft + damping	160–180	15–30
Flan med grønnsaker	-	vannbadform 1,5 l + rist i høyde 2	damping	100	50–70
Grønne bønner	-	med hull og stekebrett	damping	100	15–20
Gulrøtter	skiver	med hull og stekebrett	damping	100	10–20
Kålrot	skiver	med hull og stekebrett	damping	100	15–20
Purre	skiver	med hull og stekebrett	damping	100	4–6
Mais	hel	med hull og stekebrett	damping	100	25–35
Mangold*	strimler	med hull og stekebrett	damping	100	8–10
Asparges, grønn*	hel	med hull og stekebrett	damping	100	7–12
Asparges, hvit*	hel	med hull og stekebrett	damping	100	10–15
Spinat*	-	med hull og stekebrett	damping	100	2–3
Romanesco	buketter	med hull og stekebrett	damping	100	8–10
Rosenkål	buketter	med hull og stekebrett	damping	100	20–30
Rødbeter	hele	med hull og stekebrett	damping	100	40–50
Rødkål	i strimler	med hull og stekebrett	damping	100	30–35
Hvitkål	i strimler	med hull og stekebrett	damping	100	25–35
Squash	skiver	med hull og stekebrett	damping	100	2–3
Sukkererter	-	med hull og stekebrett	damping	100	8–12

* Forvarm apparatet

Tilbehør og belgfrukt

Tilsett vann eller annen væske i forholdet som angis. Eksempel: 1 : 1,5 = tilsett 100 g ris for hver 150 ml væske.

Du kan selv velge innsetningshøyden for ovnsformen uten hull.

Matvarer	Forhold	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Skrelte poteter (middels store)	-	med hull + stekebrett	3 1	damping	100	35–45
Skrelte poteter (delt i fire)	-	med hull + stekebrett	3 1	damping	100	20–25
Potetgrateng	-	stekebrett	2	varmluft	170–180	35–45
Naturris	1 : 1,5	uten hull	-	damping	100	30–40
Langkornet ris	1 : 1,5	uten hull	-	damping	100	20–30
Basmatiris	1 : 1,5	uten hull	-	damping	100	20–30
Forkokt ris	1 : 1,5	uten hull	-	damping	100	15–20
Risotto	1 : 2	uten hull	-	damping	100	30–35
Linser	1 : 2	uten hull	-	damping	100	30–45
Hvite bønner, bløtlagt	1 : 2	uten hull	-	damping	100	65–75
Couscous	1 : 1	uten hull	-	damping	100	6–10
Grønne speltkerner, malt	1 : 2,5	uten hull	-	damping	100	15–20
Hirse, hel	1 : 2,5	uten hull	-	damping	100	25–35
Hvete, hel	1 : 1	uten hull	-	damping	100	60–70
Potetballer	-	med hull + stekebrett	3 1	damping	95	20–25

Fjærkre og kjøtt

Skyv inn risten og stekebrettet sammen i en høyde.

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

Med driftstypen Varmluft + Damping blir kjøttet spesielt saftig inni og sprøtt utenpå.

Angivelsene i tabellene er veiledende. Bruk kjernetemperaturmåleren for å få bedre kontroll. Følg de veiledende verdiene (se kapittelet: Kjernetemperaturmåler).

Fjærkre

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Kylling, hel	1,2 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	180–190	50–60
Kylling, hel**	1,2 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	først 90 deretter 200	50–70 20–25
Kylling, halv	à 0,4 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	180–190	35–45
Kyllingbryst	à 0,15 kg	med hull + stekebrett	3 1	damping	100	15–25
Kyllingdeler	à 0,12 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	180–200	20–35
And/gås, hel	2 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping varmluft	170 210	60–80 15–20
And/gås, hel**	2 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	først 90 deretter 200	70–90 20–25
Andebryst*	à 0,35 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	170–180	10–15
Rullestek av kalkun	1,5 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	150–160	70–90
Kalkunbryst	1 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	150–160	60–80

* brunes først

** denne alternative tilberedningen tar lengere tid, men gir mørere og saftigere stekerresultater

Oksekjøtt

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Grytestek av okse*	1,5 kg	rist + stekebrett	2	oppvarming	140–150	100–140
Surstek*	1,5 kg	stekebrett	2	varmluft + damping	130	120–180
Roastbiff, medium*	1 kg	rist + stekebrett	2	oppvarming	170–180	20–28
Flat roastbiff, medium*	1 kg	rist + stekebrett	2	varmluft	170–180	40–55
Flat roastbiff, engelsk*	1 kg	rist + stekebrett	2	varmluft	170–180	30–45
Tykk roastbiff, medium*	1 kg	rist + stekebrett	2	varmluft	170–180	45–60
Høy roastbiff, engelsk*	1 kg	rist + stekebrett	2	varmluft	170–180	35–50
Oksekjøtt	1,5 kg	stekebrett	2	varmluft + damping	100	120–150

* brunes først

Kalvekjøtt

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Kalvestek, marmorert	1 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	160–170	60–70
Kalvestek, mager	1 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	160–170	50–60
Kalverygg*	1 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	160–180	15–25
Kalvebryst, fylt	1,5 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	140–160	75–120
Oksekjøtt	1,5 kg	stekebrett	2	varmluft + damping	100	120–150

* brunes først

Svinekjøtt

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Stek uten svor (f.eks. nakke)	1,5 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	170–180	70–80
Stek med svor	1,5 kg	rist + stekebrett	2	damping	100	20–25
				Varmluft + damping	140–160	40–50
				Varmluft	210–220	20
Svinefilet*	0,5 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	160–180	20–30
Filet i butterdeig	1 kg	stekebrett	2	varmluft + damping	180–200	40–60
Røkt svinekam med ben	1 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	120–140	60–70
Sommerkoteletter	1 skiver	stekebrett	2	damping	100	15–20
Rullestek	1,5 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	170–180	70–80

* brunes først

Annet

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Kjøttpudding	av 0,5 kg kjøttdeig	stekebrett	2	varmluft + damping	140–150	45–60
Rådyrsadel med bein*	0,6–0,8 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	150–170	15–30
Lammelår uten bein	1,5 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	først 150 deretter 60	inntil kjernetemperatur 65 °C nås 20
Lammerygg med bein*	1,5 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	160–170	15–25
Kaninkjøttstykker	1,5 kg	rist + stekebrett	2	varmluft + damping	150–160	40–60
Wienerpølser	-	med hull + stekebrett	3 1	damping	80–85	12–18
Medisterpølser	-	med hull + stekebrett	3 1	damping	80–85	15–20
Tysk fleischkäse	1–1,5 kg	form på rist	2	varmluft + damping	110	inntil kjernetemperatur 80 °C nås
Rulader*	à 0,15 kg	stekebrett	2	varmluft + damping	90	80

* brunes først

Tips til steking

Bruk av stekesett.	Hvis du bruker stekesett, oppnår du optimale stekeresultater og ovnsrommet blir nesten ikke tilsmusset. Stekesettet kan kjøpes som tilbehør i faghandelen (se kapittelet: Tilbehør).
Når er steken ferdig?	Bruk bare den vedlagte kjernetemperaturmåleren.
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.	Kontroller innsettingshøyden og temperaturen.
Steken ser fin ut, men sijen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, eller fyll på mer væske.
Steken ser fin ut, men sijen er for lys og tynn.	Velg et større fat neste gang, eller tilsett mindre væske.

Fisk

Angivelsene i tabellene er veiledende. Bruk kjernetemperaturmåleren for å få bedre kontroll. Følg de veiledende verdiene (se kapittelet: Kjernetemperaturmåler).

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Dorade, hel	à 0,3 kg	med hull + stekebrett	3 1	damping	80–90	15–25
Doradefilet	à 0,15 kg	med hull + stekebrett	3 1	damping	80–90	10–20
Fisketerrin	Vannbadform 1,5 l	rist	2	damping	70–80	40–80

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Ørret, hel	à 0,2 kg	med hull + stekebrett	3 1	damping	80–90	12–15
Torskefilet	à 0,15 kg	med hull + stekebrett	3 1	damping	80–90	10–14
Laksefilet	à 0,15 kg	med hull + stekebrett	3 1	damping	100	8–10
Blåskjell	1,5 kg	stekebrett	2	damping	100	10–15
Uerfilet	à 0,15 kg	med hull + stekebrett	3 1	damping	80–90	10–20
Sjøtungerulade, fylt	-	med hull + stekebrett	3 1	damping	80–90	10–20

Langtidssteking av kjøtt

Langtidssteking er en ideell stekemetode for alle møre kjøttstykker som må stekes rosa eller tilberedes helt nøyaktig. Kjøttet blir veldig saftig og mørt.

Skyv stekebrettet inn i dampstekeovnen og forvarm med driftstype langtidssteking.

Brun kjøttet godt på alle sider på kokesonen.

Sett kjøttet inn i den forvarmede dampstekeovnen og stek det videre.

Etter steking danderes kjøttet på forvarmede tallerkener og serveres med en varm saus.

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Lammelår uten bein	1–1,5 kg	stekebrett	2	80	140–160
Roastbiff	1,5–2,5 kg	stekebrett	2	80	150–180
Svinefilet	-	stekebrett	2	80–90	50–70
Svinemedaljonger	-	stekebrett	2	80	60–80
Biff av okse	ca. 3 cm tykk	stekebrett	2	80	40–60
Andebryst	-	stekebrett	2	80	35–55

Gratenger, suppetilbehør ...

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Grateng av kokte ingredienser	gratengform + rist	2	varmluft + damping	150–170	30–40
Søt grateng	gratengform + rist	2	varmluft + damping	150–170	30–40
Lasagne	stekebrett	2	varmluft + damping	160–170	35–45
Sufflé	småformer + rist	2	varmluft + damping	180–200	15–25
Eggestand	Uten hull	2	damping	90	15–20
Semulegnocci	med hull + stekebrett	3 1	damping	90–95	7–10
Hardkokte egg (størrelse M, maks. 1,8 kg)	med hull + stekebrett	3 1	damping	100	10–12
Bløtkokte egg (størrelse M, maks. 1 kg)	med hull + stekebrett	3 1	damping	100	6–8

Dessert, kompott

Kompott

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

Risengrynsgrøt

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

Yoghurt

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

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

Etter tilberedningen avkjøles glassene i kjøleskapet.

Matvarer	Tilbehør	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Germknödel (østerriksk bolle)	stekebrett	damping	100	20–25
Crème caramel	småformer + rist	damping	90–95	15–20
Søt grateng (f.eks. grateng med semule)	gratengform + rist	varmluft + damping	160–170	50–60
Risengrynsgrøt*	stekebrett	damping	100	25–35
Yoghurt*	porsjongs glass + rist	damping	40	300–360

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

Matvarer	Tilbehør	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Eplekompott	stekebrett	damping	100	10–15
Pærekompott	stekebrett	damping	100	10–15
Kirsebærkompott	stekebrett	damping	100	10–15
Rabarbrakompott	stekebrett	damping	100	10–15
Sviskekompott	stekebrett	damping	100	15–20

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

Kaker og bakst

Bruk helst mørke stekeformer av metall.

Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt temperaturintervaller i tabellene.

Still først inn den laveste temperaturen. Det gir en jevnere bruning. Ved behov kan du velge en høyere temperatur neste gang.

Ikke legg baksten for tett på risten eller stekebrettet.

Kake i form

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Formkake	krans-/brødform	2	varmluft	150–160	60–70
Formkakebunn	frukt-kakeform	2	varmluft	150–160	30–45
Fruktkake fin, formkakerøre	springform	2	varmluft	150–160	45–55
Sukkerbrød (2 egg)	frukt-kakeform	2	varmluft	180–190	12–16
Sukkerbrødkake (6 egg)	springform	2	varmluft	150–160	25–35
Mørdeigbunn med kant	springform	2	varmluft	150–160	40–50
Sveitsisk pai	springform	2	varmluft	180–190	35–60
Gugelhupf (østerriksk formkake)	høy, rund kakeform	2	varmluft + damping	150–160	35–45
Krydret bakverk (f.eks. quiche)	quicheform	2	varmluft	180–190	35–60
Epleterte	terteform	2	varmluft	170–190	35–50

Kaker på brett

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Gjærbakst med tørt fyll	stekebrett	2	varmluft + damping	150–160	35–45
Gjærbakst med saftig fyll (frukt)	stekebrett	2	varmluft	150–160	35–45
Rullekake	stekebrett	2	varmluft	180–200	10–15
Kringle (500 g mel)	stekebrett + bakepapir	2	varmluft + damping	150–160	25–35
Kringle, søt	stekebrett	2	varmluft + damping	160–180	40–60
Løkpai	stekebrett	2	varmluft + damping	170–180	30–40

Brød, rundstykker

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Loff (750 g mel)	stekebrett + bakepapir	2	varmluft + damping	200–210	15–20
			Varmluft	160–170	20–25
Surdeigsbrød (750 g mel)	stekebrett + bakepapir	2	varmluft + damping	200–220	15–25
			Varmluft	150–160	40–60
Blandingsbrød (750 g mel)	stekebrett + bakepapir	2	varmluft + damping	200–220	15–20
			Varmluft	160–170	25–40
Fullkornbrød (750 g mel)	stekebrett + bakepapir	2	varmluft + damping	200–220	20–30
			Varmluft	140–150	40–60
Rugbrød (750 g mel)	stekebrett + bakepapir	2	varmluft + damping	200–220	20–30
			Varmluft	150–160	50–60
Rundstykker (halvstekte à 70 g)	stekebrett + bakepapir	2	varmluft + damping	190–200	25–30
Boller (halvstekte à 70 g)	stekebrett + bakepapir	2	varmluft + damping	170–180	20–30

Småbakst

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Marengs	stekebrett	2	varmluft	80–90	120–180
Makroner	stekebrett	2	varmluft	140–160	15–25
Butterdeigbakst	stekebrett	2	varmluft + damping	170–190	10–20
Muffins	muffinsform	2	varmluft	170–180	20–30
Vannbakkels	stekebrett	2	varmluft	170–190	27–35
Småkaker	stekebrett	2	varmluft	150–160	12–17
Gjærbakst	stekebrett	2	varmluft	150–160	15–20

Tips til bakingen

Du vil bake etter din egen oppskrift.	Se etter lignende kaker i steketabellen.
Slik kan du finne ut om formkaken er ferdigstekt.	Stikk en tannpirker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken er falt sammen.	Bruk mindre væske neste gang eller still steketemperaturen 10 °C lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Ikke smør kanten av springformen. Etter steking løses kaken forsiktig med en kniv.
Formkaken blir for mørk bak.	Ikke plasser stekeformen helt inntil bakveggen, men plasser den midt på tilbehøret.
Kaken er for tørr	Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Velg en temperatur som er 10 °C høyere neste gang, og forkort steketiden, eller bruk varmluft + damping.
Brød eller kaker ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (rå, gjennomtrukket av væskestriper).	Bruk mindre væske neste gang. Stek på lavere temperatur og litt lenger. Når du skal bake kaker med saftig fyll, steker du først bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til de angitte steketidene i oppskriften.
Kaken eller baksten er ikke jevnt stekt.	Still inn en litt lavere temperatur neste gang.

Oppvarming av mat

Ved oppvarming varmes rettene skånsomt opp på nytt. Maten smaker og ser ut som om den nettopp er tilberedt. Bakevarer fra dagen før kan også godt varmes opp.

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Retter anrettet på tallerken	rist	2	oppvarming	120	12–18
Grønnsaker	stekebrett	3	oppvarming	100	12–15
Pasta, poteter, ris	stekebrett	3	oppvarming	100	5–10
Rundstykker*	rist	2	varmluft + damping	170–180	6–8
Bagett*	rist	2	varmluft + damping	170–180	5–10
Brød*	rist	2	varmluft + damping	170–180	8–12
Pizza	rist + stekebrett	3	oppvarming	170–180	12–15

* 5 minutter forvarming

Opptining

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

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

Bruk driftstypen Opptining.

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

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

Helseisiko!

Ved opptining av kjøtt eller fisk må du helle ut væsken som oppstår under tining. Det er viktig at denne ikke kommer i kontakt med andre matvarer. Det kan overføres ansamlinger av mikroorganismer. Still inn dampstekeovnen på varmluft ved 180 °C i 15 minutter etter opptining.

Tine kjøtt

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

Tine fjærkre

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

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

Heving av deig

Med driftstypen Heving heves deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur.

Du kan fritt velge innsetningshøyden for risten eller legge risten forsiktig på bunnen av ovnsrommet.
Obs: Pass på at du ikke lager riper på bunnen av ovnsrommet.
Sett deigbollen på risten. Ikke dekk til deigen.

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Temperatur i °C	Steketid i min
Gjærdeig	1 kg	bolle + rist	40	20–30
Surdeig	1 kg	bolle + rist	40	20–30

Safting

Legg bærene i en bolle før saftingen og hell oppi sukker. La stå i minst en time slik at de trekker til seg saft.

Legg bærene i ovnsformen med hull og skyv formen inn i høyde 3. Sett inn stekebrettet på høyde 1 for å samle opp saften som drypper fra bærene.

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

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Bringebær	ovnsform med hull + stekebrett	3 1	damping	100	30–45
Rips	ovnsform med hull + stekebrett	3 1	damping	100	40–50

Konservering

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

Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker.

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

Kontroller norgesglass, gummistrikk, klemmer og fjærer.

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

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

Åpne apparatdøren etter angitt koketid.

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

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Grønnsaker	1-liters norgesglass	2	damping	100	30–120
Steinfrukt	1-liters norgesglass	2	damping	100	25–30
Frukt med kjerne	1-liters norgesglass	2	damping	100	25–30

Dypfryste produkter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

De angitte steketidene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Pommes frites	stekebrett + bakepapir	2	varmluft	170–190	25–35
Kroketter	stekebrett + bakepapir	2	varmluft	180–200	18–22
Røsti	stekebrett + bakepapir	2	varmluft	180–200	25–30
Deigvarer, ferske, kjøleware*	stekebrett	2	damping	100	5–10
Lasagne, dypfrost	stekebrett og rist	2	varmluft + damping	190–210	35–55
Pizza, tynn bunn	stekebrett og rist	2	varmluft	180–200	15–23
Pizza, tykk bunn	stekebrett og rist	2	varmluft	180–200	18–25
Pizzabagett	stekebrett og rist	2	varmluft	180–200	18–22
Pizza, avkjølt	stekebrett	2	varmluft	170–180	12–17
Bagett med kryddersmør, kjøleware	stekebrett	2	varmluft	180–200	15–20
Rundstykker, bagett, dypfryste	stekebrett og rist	2	varmluft	180–200	18–22
Saltkringle, dypfrost	stekebrett + bakepapir	2	varmluft	180–200	18–22
Croissant, dypfrost	stekebrett + bakepapir	2	varmluft + damping	180–200	20–25
Halvsteke rundstykker eller bagett, forsteekt	stekebrett + bakepapir	2	varmluft	150–170	12–15
Strudel, dypfrost	stekebrett + bakepapir	2	varmluft + damping	160–180	45–60
Fiskepinner	stekebrett + bakepapir	2	varmluft	195–205	20–24
Ørret	med hull + stekebrett	3 1	damping	80–100	20–25
Panert fiskefilet	stekebrett og rist	2	varmluft + damping	180–200	35–50
Laksefilet	ovnsform med hull + stekebrett	3 1	damping	80–100	20–25
Calamares	stekebrett + bakepapir	2	varmluft	190–210	25–30
Brokkoli	ovnsform med hull + stekebrett	3 1	damping	100	4–6
Blomkål	ovnsform med hull + stekebrett	3 1	damping	100	5–8
Bønner	ovnsform med hull + stekebrett	3 1	damping	100	4–6
Erter	ovnsform med hull + stekebrett	3 1	damping	100	4–6
Gulrøtter	ovnsform med hull + stekebrett	3 1	damping	100	3–5
Grønnsaksblanding	ovnsform med hull + stekebrett	3 1	damping	100	4–8
Rosenkål	ovnsform med hull + stekebrett	3 1	damping	100	5–10

* tilsett litt væske

Testretter

Iht. EN 50304/EN 60350 (2009) eller IEC 60350.

Tabellen gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Sprøytebakst	stekebrett	2	varmluft	160–170	17–20
Småkaker	stekebrett	2	varmluft	160–170	25–33
Sukkerbrød	springform 26 cm	2	varmluft	150–160	35–40
Eplepai	springform 20 cm	2	varmluft	160–170	60–70

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



9000709343 920208