



Kombi dampovn HBC36D7.4.
Dampstekeovn HBC36D7.4.



BOSCH

[da] Brugsanvisning3

[no] Bruksveiledning 36

Vigtige sikkerhedsanvisninger.....	4	Pleje og rengøring.....	19
Årsager til skader.....	5	Rengøringsmidler	19
Det nye apparat.....	6	Rengøringshjælp.....	20
Betjeningsfelt	6	Afkalkning.....	21
Drejeknap	6	Afmontere/montere ovndør	22
Display	6	Rengøre glastruder	22
Temperaturkontrol.....	6	Rengøre ribberammerne.....	23
Ovnfunktioner	7	En fejl, hvad gør man?.....	23
Automatisk kalibrering	7	Udskifte pære i ovnlampen.....	24
Deres tilbehør	7	Udskifte dørtætning	25
Tilbehør	7	Kundeservice.....	25
Sætte tilbehør ind.....	8	E-nummer og FD-nummer.....	25
Ovnrum	8	Miljøbeskyttelse	25
Ekstra tilbehør.....	8	Miljøvenlig bortskaffelse	25
Inden den første ibrugtagning	9	Tips til energibesparelse	25
Indstille klokkeslæt og sprog.....	9	Tabeller og tips	26
Indstille vandhårdhed.....	9	Dampning.....	26
Første ibrugtagning	9	Varmluft.....	26
Rengøre tilbehør inden brug	9	Kombifunktion	26
Anbringe fedtfilter.....	9	Grøntsager	26
Betjene apparatet	10	Tilbehør og bælgfrugter.....	27
Fylde vandbeholder.....	10	Fjerkræ og kød.....	28
Tænde apparatet.....	10	Fisk	29
Slukke apparatet.....	11	Langtidsstegning af kød.....	30
Altid efter brug.....	11	Tærter, suppegarniture	30
Anbefalede indstillinger	11	Desserter, kompot.....	30
Tidsfunktioner	11	Kager og bagværk	31
Indstille minatur	12	Genopvarme retter	32
Indstille tilberedningstid	12	Optøning.....	32
Forskyde slut-tid	12	Hævning af dej.....	33
Indstille klokkeslæt	12	Saftpresning.....	33
Programautomatik.....	13	Henkogning.....	33
Indstille program	13	Dybfrostprodukter	34
Anvisninger til programmerne	13	Prøveretter	35
Programtabeller.....	14		
Memory.....	18		
Gemme memory	18		
Starte Memory	18		
Børnesikring	18		
Aktivere børnesikring	18		
Deaktivere børnesikring.....	18		
Grundindstillinger	18		
Automatisk slukning	19		

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Overhold den specielle montagevejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. Se *beskrivelsen af tilbehøret* i brugsanvisningen.

Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk

netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.
- Der kan komme meget varm damp ud under driften. Rør ikke ved ventilationsåbningerne. Hold børn på sikker afstand.

Fare for skoldning!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.
- Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.

- Efter at apparatet er slukket, er vandet i fordampningsskålen stadig meget varmt. Tøm derfor ikke fordampningsskålen umiddelbart efter, at apparatet er slukket. Lad apparatet køle af inden rengøring.
- Der kan skvulpe varm væske over, når beholdere og fade tages ud. Vær derfor forsigtig, når beholdere og fade tages ud, og brug altid ovnhandsker.

Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Brændbare væsker kan antændes i det varme ovnrum (forpufning). Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen. Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med den afkalkningsvæske, som vi anbefaler.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.
- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

Årsager til skader

Pas på!

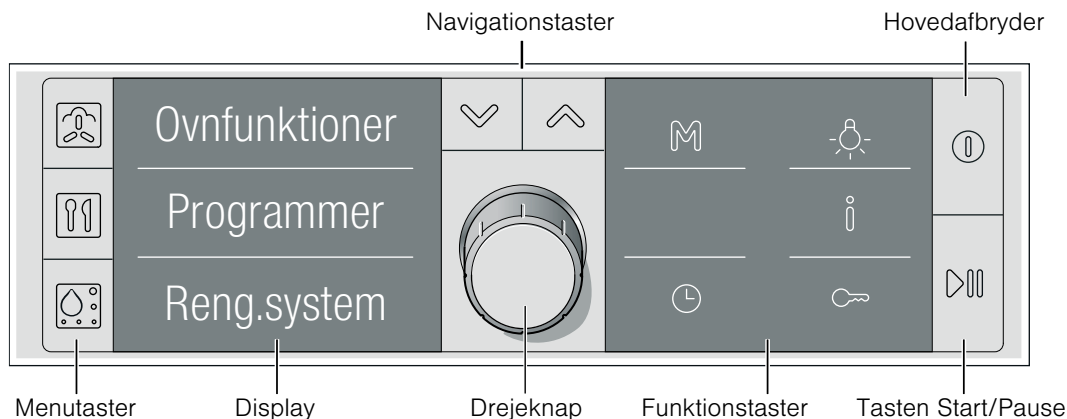
- Stil ikke noget på bunden af ovnrummet. Tildæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie. Der opstår en ophobning af varme, som kan ødelægge apparatet. Ovnbund og fordampningsskål skal altid være fri. Stil altid fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller eller på en rist.
- Alufolie inde i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

Det nye apparat

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Betjeningsfeltet
- Ovnfunktionerne
- Automatisk kalibrering

Betjeningsfelt



Betjeningselement		Anvendelse
Hovedafbryder	ⓘ	Tænde og slukke for apparatet
Menutaster	☰	Valg af ovnfunktion
	☷	Valg af program (se kapitlet: Programautomatik)
	☹	Valg af rengøringshjælp og afkalkning (se kapitlet: Pleje og rengøring)
Navigationstaster	↙↘	Skift mellem linjerne i displayet. Ændringer bliver gemt
Drejeknap		Ændring af værdi for klokkeslæt, varighed, vægt etc. Tryk på drejeknappen for at lade den gå i indgreb / ud af indgreb
Funktionstaster	M	Gemme og hente Memory (se kapitlet: Memory)
	☼	Tænde og slukke for ovnbelysning
	i	Ved tændt apparat: Hente aktuelle informationer Ved slukket apparat: Vælge grundindstillinger (se kapitlet: Grundindstillinger)
	⌚	Vælge tidsfunktion (se kapitlet: Tidsfunktioner)
	🔒	Aktivere og deaktivere børnesikring (se kapitel: Børnesikring)
Tasten Start/Pause	▶	Kort tryk: Start og afbrydelse af tilberedning (pause)
		Langt tryk: Afslutning af tilberedning

Drejeknap

De kan ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier med drejeknappen. Parentesen i indstillingsområdet viser, hvilken værdi De kan ændre.

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

Display

Displayet er opdelt i forskellige områder:

1. linje = display for ovnfunktion
2. linje = temperaturdisplay
3. linje = urdisplay



Der skiftes mellem linjerne med navigationstasterne ↙ og ↘. Den aktuelle linje er markeret med en parentes på begge sider. Den foreslåede værdi i parentesen kan ændres med drejeknappen.

Temperaturkontrol

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver opvarmningsfaserne eller restvarmen i ovnrummet.

Opvarmningskontrol

Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnrummet. Det optimale tidspunkt for at sætte retten i ovnen er nået, når alle bjælkerne er vises.

Ved rengøringstrinnene vises bjælkerne ikke.

Under opvarmningen kan den aktuelle opvarmningstemperatur vises ved hjælp af tasten ⓘ. På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

Restvarme

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

Ovnfunktioner

Med tasten  kan De indstille ovnen til forskellige formål.

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

Automatisk kalibrering

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

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

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

Efter en flytning

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

Efter en strømafbrydelse

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

Deres tilbehør

Det medfølgende tilbehør kan bruges til mange retter. Vær opmærksom på, at De altid vender tilbehøret rigtigt, når De sætter det ind i ovnen.

Tilbehør

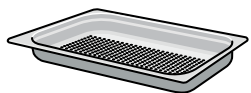
Anvend kun det leverede tilbehør eller tilbehør fra kundeservice. Det er specielt udformet, så det passer til dette apparat.

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:



Rist

Til fad og tallerkener, kage- og gratinforme samt stege



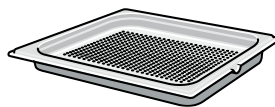
Tilberedningsbeholder, med huller, GN 1/3, 40 mm dyb

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



Tilberedningsbeholder, uden huller, GN 1/3, 40 mm dyb

Til tilberedning af ris, bælgfrugter og kornprodukter



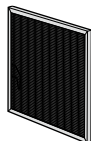
Tilberedningsbeholder, med huller, GN 2/3, 40 mm dyb

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



Tilberedningsbeholder, uden huller, GN 2/3, 28 mm dyb (bageplade)

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



Fedtfilter

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

De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

Bemærk: Tilberedningsbeholderne kan slå sig under og efter tilberedningen i ovnen. Årsagen til dette er store temperaturforskelle på tilbehøret. Derfor kan tilbehøret slå sig,

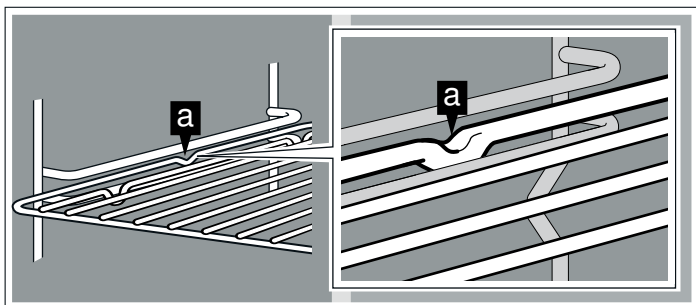
hvis det kun er delvist tildækket, eller hvis der tilberedes dybfrostvarer, som f.eks. pizza. Sådanne ændringer forsvinder, så snart tilbehøret er kølet af igen. Dette har ingen indflydelse på funktionen.

Sætte tilbehør ind

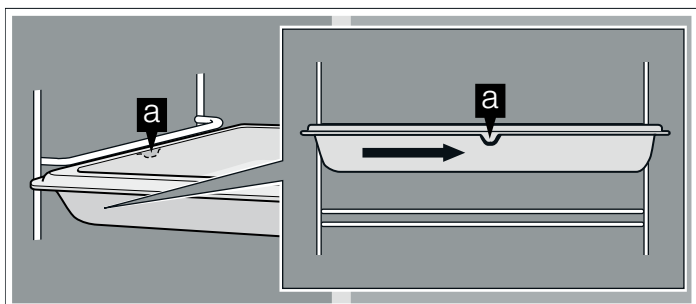
Tilbehøret er konstrueret, så det kan gå i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal skydes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

Når risten skydes ind i ovnen, er det vigtigt,

- at indgrebshakket (a) vender nedad.
- at ristens sikkerhedsbøjle er placeret bagest og vender opad.

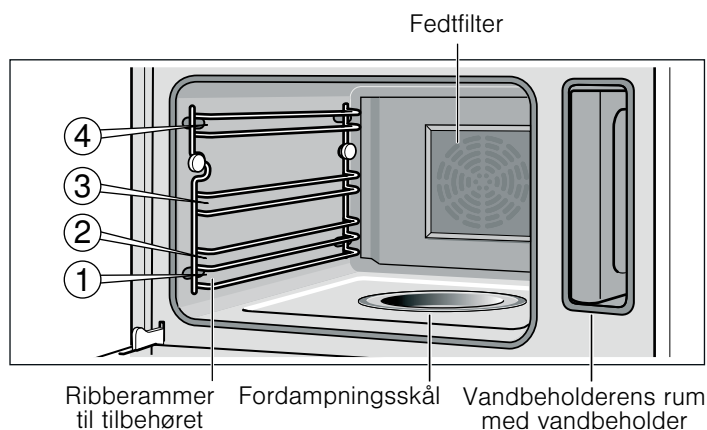


Sørg for, at indgrebshakket (a) vender nedad, når tilberedningsbeholderen skydes ind.



Ovnrum

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



Pas på!

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

Ekstra tilbehør

Der kan fås yderligere tilbehør hos forhandleren:

Tilbehør	Bestillingsnr.
Tilberedningsbeholder, uden huller, GN 2/3, 40 mm dyb	HEZ36D453
Tilberedningsbeholder, med huller, GN 2/3, 40 mm dyb	HEZ36D453G
Tilberedningsbeholder, uden huller, GN 2/3, 28 mm dyb (bageplade)	HEZ36D452
Tilberedningsbeholder, uden huller, GN 1/3, 40 mm dyb	HEZ36D153
Tilberedningsbeholder, med huller, GN 1/3, 40 mm dyb	HEZ36D153G
Porcelænsbeholder, uden huller, GN 2/3	HEZ36D353P
Porcelænsbeholder, uden huller, GN 1/3	HEZ36D153P
Fedtfilter	HEZ36DF
Rist	HEZ36DR4
Stegesæt	HEZ36DB4
Rengøringssvamp	643 254
Afkalkningsmidler	311 138
Mikrofiberklud med vaffelstruktur	460 770

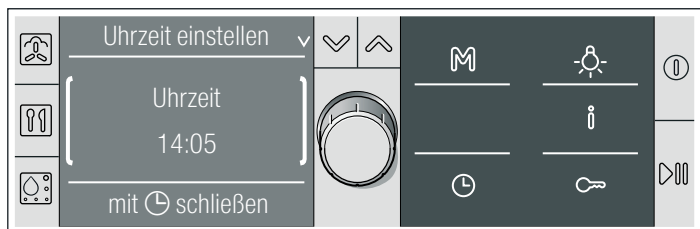
Inden den første ibrugtagning

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

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

Indstille klokkeslæt og sprog

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



1. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
2. Skift til "Vælg sprog" med tasten .
3. Vælg det ønskede sprog med drejeknappen.
Der kan vælges mellem 30 forskellige sprog.
4. Tryk på tasten .
Klokkeslæt og sprog er gemt. Det aktuelle klokkeslæt bliver vist.

Indstille vandhårdhed

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

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

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

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

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

Når apparatet er slukket, kan vandhårdheden ændres under Grundindstillingerne.

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

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

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

Første ibrugtagning

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

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

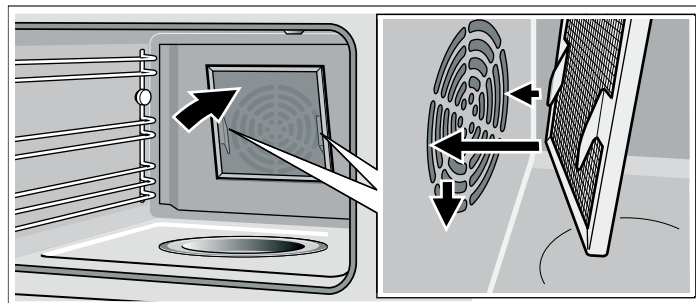
Rengøre tilbehør inden brug

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

Anbringe fedtfilter

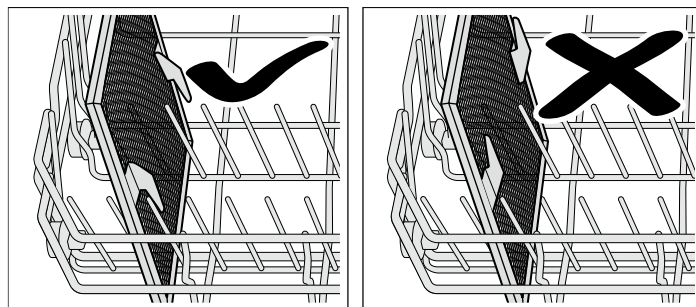
Anbring det medfølgende fedtfilter på varmluftsgitteret på ovnrummets bagvæg.

Lad altid fedtfilteret blive i ovnrummet under brug.



Fare for tilskadekomst!

De kan komme til skade på krogen til fedtfilteret. Rengør altid fedtfilteret med forsigtighed. Anbring altid fedtfilteret i opvaske maskinen, så krogene til fastgørelse af filteret vender ned ad.



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

Betjene apparatet

I dette kapitel findes oplysninger om,

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

Fylde vandbeholder

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

Pas på!

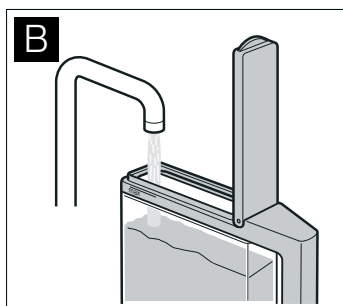
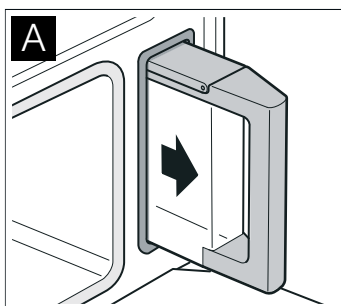
Skader på apparatet på grund af brug af uegnede væsker

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

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

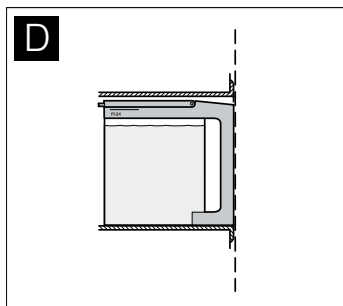
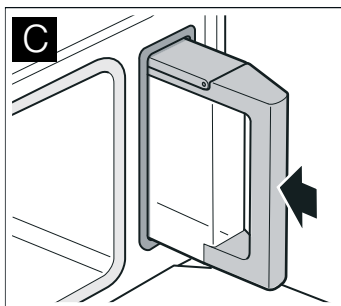
Fyld altid vandbeholderen op inden brug:

1. Luk apparatets dør op, og tag vandbeholderen ud (figur A).
2. Fyld vandbeholderen op med koldt vand til markeringen "max" (figur B).



3. Luk dækslet, til det går i indgreb.

4. Skyd vandbeholderen helt ind til anslaget (figur C).



Vandbeholderen skal flugte med vandbeholderrummet (figur D).

Tænde apparatet

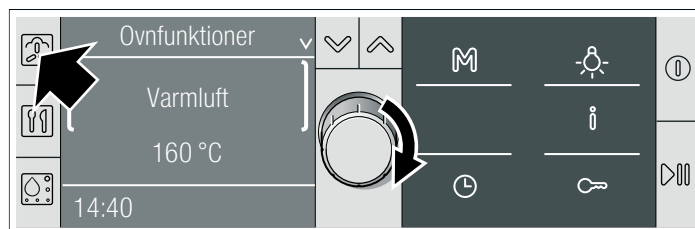
⚠ Fare for skoldning!

Når apparatets dør åbnes, og når tilberedningsbeholderen tages ud, kan der sprøjte meget varme levnedsmidler ud af tilberedningsbeholderen, hvis der trækkes for voldsomt i den. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Vær forsigtig, når tilberedningsbeholderen tages ud. Hold børn på sikker afstand.

Bemærk: Placer altid tilberedningsbeholderen og risten i normal position (de må ikke vendes om).



1. Tryk på tasten ① for at tænde for apparatet.
I displayet vises beskrivelsen af tasterne i ca. 4 sekunder. Derefter skifter displayet automatisk til menuen "Ovnfunktioner".
Eller tryk på tasten ② for at komme direkte til menuen "Ovnfunktioner".
2. Indstil den ønskede ovnfunktion med drejeknappen.



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

Ovnfunktion	Temperaturområde	Foreslået tilberedningstid
Varmluft	30-230 °C	-
Dampning	35-100 °C	20 min
Kombifunktion	120-230 °C	30 min
Genopvarmning	100-180 °C	10 min
Hævning	35-50 °C	30 min
Optøning	35-60 °C	30 min
Langtidsstegning	60-120 °C	-
Forvarmning	30-70 °C	-
Varmholdning	60-100 °C	-

Ved ovnfunktioner med damp skal tilberedningstiden indstilles nu (se også kapitlet: Tidsfunktioner).

5. Tryk på tasten ⊖.
Den foreslåede tilberedningstid (varighed) er markeret.
6. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen.
7. Tryk på tasten ▶ for at starte tilberedningen.
Apparatet varmer.
Ved ovnfunktionen Dampning begynder tilberedningstiden først at tælle ned efter opvarmningstiden.

Meddelelsen "Fyld vandbeholder?"

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

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

Aktuel temperatur

Tryk på tasten ⓘ.
Den aktuelle temperatur vises i 3 sekunder.

Ændre temperatur

De kan altid ændre temperaturen.

1. Tryk på tasten eller , indtil temperaturen er markeret.
2. Korrigér temperaturen med drejeknappen.
Ændringen gemmes automatisk.

Pause

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

Hvis De åbner apparatets dør under tilberedningen, afbrydes driften. Luk apparatets dør, og tryk på tasten for at starte driften igen.

Når grundindstillingen "Fortsæt drift med lukket dør" er sat til "automatisk", er det ikke nødvendigt at starte driften igen (se kapitlet: Grundindstillinger).

Meddelelsen "Fyld vandbeholder"

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

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

Slukke apparatet

Fare for skoldning!

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

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

Tryk på tasten for at slukke for apparatet.

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

Altid efter brug

Tømme vandbeholder

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

Pas på!

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

Tørre ovnrum

Fare for skoldning!

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

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

Anbefalede indstillinger

Når der vælges en ret i de anbefalede indstillinger, er de optimale indstillingsværdier allerede angivet.

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

Retternes fremfindes via flere niveauer med valgmuligheder. Prøv selv. Der er rigtig mange retter at vælge i mellem.

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

Tilberedningstiden er slut

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

Tryk på tasten for at afbryde signalet.

Ændre temperatur

Temperaturen kan når som helst ændres med drejeknappen.

Ændre tilberedningstid

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

Vise informationer

Tryk på tasten .

Drej på drejeknappen for at få vist yderligere informationer.

Tidsfunktioner

Tidsfunktionerne åbnes med tasten . Følgende funktioner er mulige:

Når apparatet er slukket:

- Indstille minur
- Indstille klokkeslæt

Når apparatet er tændt:

- Indstille tilberedningstid
- Indstille minur
- Forskyde sluttid

Indstille tidsfunktioner - kort forklaret

1. Tryk på tasten .
2. Vælg evt. den ønskede tidsfunktion med tasten .

3. Indstil klokkeslæt eller tilberedningstid med drejeknappen.

4. Luk tidsfunktionerne med tasten .

Indstille minur

Minutret fungerer uafhængigt af ovnen. Det kan bruges på samme måde som et køkkenminur, og det kan indstilles når som helst.

1. Tryk på tasten .

2. Tryk evt. på tasten , og indstil tiden på minuret med drejeknappen.

3. Luk tidsfunktionerne med tasten .

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

Ændre indstillet tid på minur

Tryk på tasten . Tryk evt. på tasten , og indstil en ny tid på minuret med drejeknappen indenfor de næste sekunder. Luk tidsfunktionerne med tasten .

Tid på minur er udløbet

Der lyder et signal. Displayet viser  "00:00". Tryk på tasten  for at afbryde signalet.

Slette tid på minur

Tryk på tasten . Tryk evt. på tasten , og stil tiden på minuret tilbage til "00:00" med drejeknappen. Luk tidsfunktionerne med tasten .

Indstille tilberedningstid

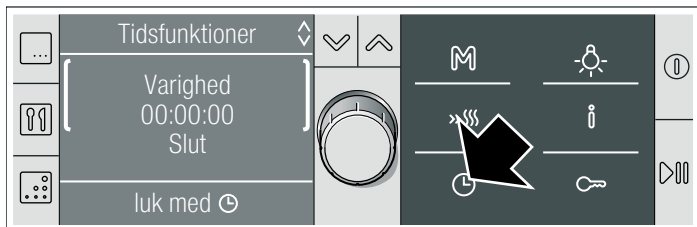
Når der indstilles en tilberedningstid for retten, bliver ovnen automatisk slukket efter dette tidsforløb. Apparatet varmer ikke længere.

Ved ovnfunktioner med damp skal der altid indstilles en tilberedningstid.

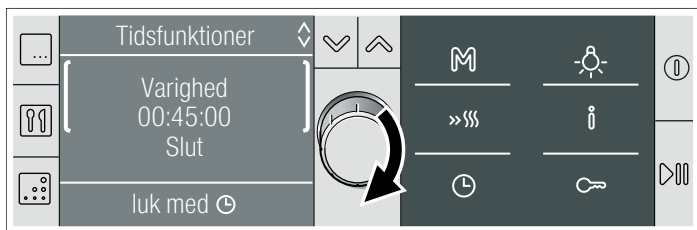
Det viste eksempel: Indstille en tilberedningstid på 45 minutter.

Forudsætning: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

1. Tryk på tasten .



2. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



3. Luk tidsfunktionerne med tasten .

4. Hvis ovnens drift endnu ikke er startet. Tryk på tasten .

Tilberedningstiden tælles ned i displayet.

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

Ændre tilberedningstid

Tryk på tasten . Indstil en anden tilberedningstid med drejeknappen. Luk tidsfunktionerne med tasten .

Tilberedningstiden er slut

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

Slette tilberedningstid

Tryk på tasten . Sæt tilberedningstiden til "00:00:00" med drejeknappen. Luk tidsfunktionerne med tasten .

Forskyde slut-tid

Tidspunktet for, hvornår en ret skal være færdig, kan forskydes. Apparatet starter automatisk, og tilberedningen er færdig på det ønskede tidspunkt. Retten kan f.eks. sættes ind i ovnen om morgenen og indstilles, så den er færdig ved middagstid.

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

Ved visse programmer er det ikke muligt at forskyde sluttiden.

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

Det viste eksempel:

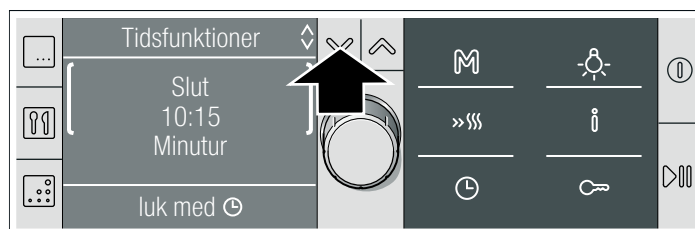
Klokken er 9:30, det tager 45 minutter at tilberede retten, men den skal først være færdig kl. 12:45.

Forudsætning:

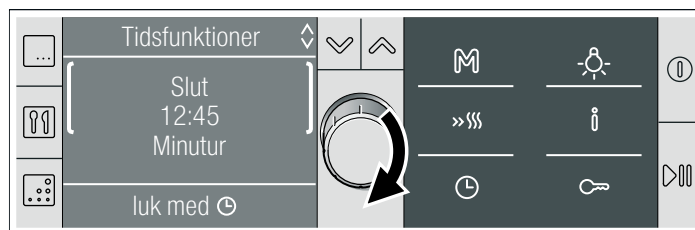
Den indstillede ovnfunktion er ikke startet. Der er indstillet en tilberedningstid. Tidsfunktionerne  er åbnet.

1. Skift med tasten  til "Slut".

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



2. Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt med drejeknappen.



3. Luk tidsfunktionerne med tasten .

4. Bekræft med tasten .

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

Ændre sluttid

Sluttiden kan ændres, så længe apparatet er i venteposition.

Tryk på tasten . Tryk på tasten , og tilpas sluttiden med drejeknappen. Luk tidsfunktionerne med tasten .

Tilberedningstiden er slut

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

Slette sluttid

Sluttiden kan slettes, så længe apparatet er i venteposition.

Tryk på tasten . Tryk på tasten , og reducer sluttiden med drejeknappen, indtil det aktuelle klokkeslæt igen vises. Luk tidsfunktionerne med tasten . Den indstillede tilberedningstid starter med det samme.

Indstille klokkeslæt

Apparatet skal være slukket, før klokkeslættet kan indstilles.

Eksempel: Ændre klokkeslæt fra sommer- til vintertid.

1. Tryk evt. på tasten  for at slukke for apparatet.

2. Tryk på tasten .

3. Skift til Klokkeslæt med tasten .
4. Korrigér klokkeslættet med drejeknappen.
5. Luk tidsfunktionerne med tasten .

Efter en strømafbrydelse

Efter en strømafbrydelse vises "Grundindstillinger" i displayet. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen. Luk

tidsfunktionerne med tasten . Det indstillede klokkeslæt er gemt.

Skjul klokkeslæt

Når apparatet er slukket, vises uret med det aktuelle klokkeslæt i displayet. Klokkeslættet kan skjules (se kapitlet: Grundindstillinger).

Programautomatik

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

I dette kapitel findes oplysninger om:

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

Indstille program

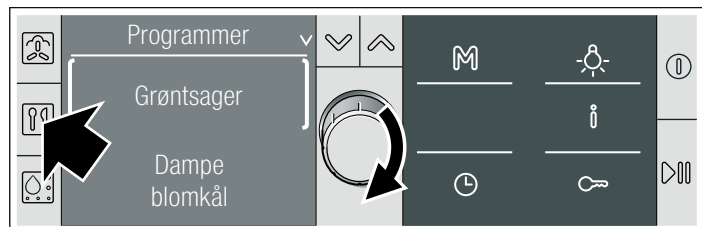
Vælg et passende program i tabellen. Følg anvisningerne til programmerne.

Det viste eksempel: Dampning af 500 g fersk kyllingebryst.

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

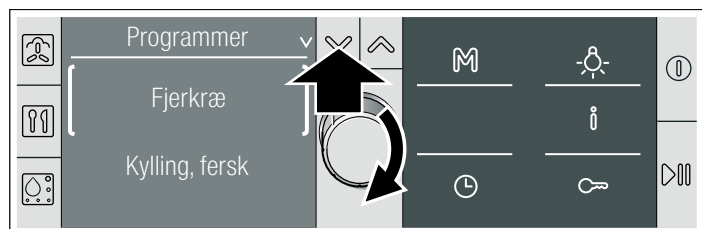
Vælg programgruppe

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



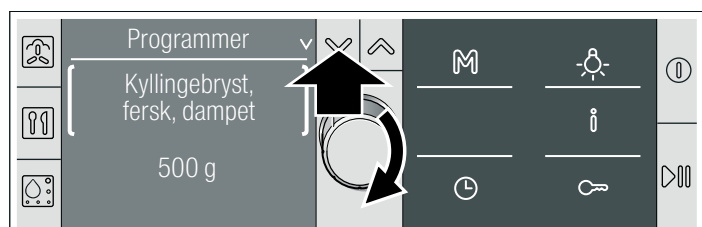
Vælg program

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



Angiv vægt

6. Tryk på tasten .
7. Drej drejeknappen for at indstille kødets vægt.



Tilpasse tilberedningsresultatet individuelt

8. Tryk på tasten .
Den individuelle tilpasning er markeret "- ○○○●○○○+".
9. Drej drejeknappen for at tilpasse resultatet af tilberedningen:
 - Mod venstre: En svagere indstilling for tilberedningsresultatet
 - Mod højre: En kraftigere indstilling for tilberedningsresultatet

Tilberedningen kan tilpasses permanent for alle programmer samtidig (se kapitlet: Grundindstillinger).

10. Tryk på tasten  for at starte programmet.
Tilberedningstiden tælles synligt ned i displayet.

Forskyde sluttid

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

Afbryde program

Tryk på tasten  for at afbryde programmet og slukke apparatet.

Efter programmets afslutning

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

⚠ Fare for skoldning!

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

Anvisninger til programmerne

Alle programmer er beregnet til tilberedning i et lag.

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

Fade og gryder

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

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

Mængde/ vægt

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

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

Tilberedningstid

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

Programtabeller

Følg anvisningerne til programmerne.

Grøntsager

Tilsæt først salt til grøntsager efter tilberedningen.

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

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Kartofler

Smag først kartofler til efter tilberedning.

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

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Kornprodukter

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

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

Angiv vægten uden væske.

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

Tilberede risotto

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

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

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

Tærte

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

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Fjerkræ

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

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

Oksekød

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

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

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

** Brun kødet kraftigt forinden

Kalvekød

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

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Svinekød

Rids forinden sværen fra midten og udad.

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

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

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Lammekød

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

* Brun kødet kraftigt forinden

Forloren hare

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

Fisk

Smør tilberedningsbeholderen med fedtstof ved tilberedning af fisk.

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

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

Bagværk, dessert

Bage gærfiletbrød

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

Tilberede frugtkompot

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

Tilberede mælkeris

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

Lave yoghurt

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

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

Stil glassene i køleskabet efter tilberedningen.

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

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Brød, rundstykk.

Bage brød

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

Hævning og bagning af brød

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

Bage, rundstykker

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

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

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Genopvarmning

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

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Optøning

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

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

Alle optøningsprogrammer er baseret på rå levnedsmidler.

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

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

Sundhedsrisiko!

Den optøede væske fra animalske levnedsmidler skal altid fjernes ved optøning. Denne væske må aldrig komme i kontakt

med andre levnedsmidler. Der kan overføres bakterier. Lad dampbageovnen varme i ca. 15 minutter ved 180 °C med ovnfunktionen Varmluft, når ovnen har været anvendt til optøning.

Optøning, fiskefilet

Læg aldrig fiskefileter oven på hinanden.

Optø hele fjerkræ

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

Optøning af kød

Med dette program kan De tø enkelte kødstykker op.

Frugt, der ikke skal tøs helt op

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

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

Specielt

Desinficere sutteflasker

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

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

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

Henkogning

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

Græskar skal blanches inden henkogning.

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

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

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

Tilberede æg

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

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

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Memory

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

Gemme memory

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

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

Starte Memory

Den gemte indstilling kan når som helst startes igen.

1. Tryk kort på tasten .
2. Tryk på tasten . Memory-indstillingen starter.

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

Børnesikring

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

Aktivere børnesikring

Hold tasten  nede i ca. 4 sekunder, indtil symbolet  lyser. Betjeningsfeltet er låst.

Selv om børnesikringen er aktiveret, kan De slukke apparatet med tasten  eller med et langt tryk på tasten , og De kan indstille minuturet eller slukke for signalet.

Deaktivere børnesikring

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

Grundindstillinger

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

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

Apparatet skal være slukket.

1. Tryk evt. på tasten  for at slukke for apparatet.
2. Tryk på tasten . I displayet vises "Grundindstillinger" og "Vælg sprog".

3. Tryk på tasten , indtil den ønskede grundindstilling vises.
4. Drej på drejeknappen for at ændre indstilling.
5. Tryk på tasten  for at forlade grundindstillingerne. Ændringen er gemt.

Følgende grundindstillinger kan ændres:

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

Automatisk slukning

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

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

Pleje og rengøring

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Pleje og rengøring af apparatet
- Rengøringshjælp
- Afkalkning

Fare for kortslutning!

Anvend aldrig højtryks- eller dampstrålerenser til rengøring af apparatet.

Pas på!

Overfladeskader: Anvend

- aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler
- aldrig ovnrensere

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

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

Pas på!

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

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

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

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

Anvend ikke hårde skuresvampe eller rengøringsvampe.

Rengøringsmidler

Apparatet udvendigt (med aluminiumsfront)	Opvaskevand - tør efter med en blød klud Mildt middel til vinduespudsning - tør aluminiumsfronten af med lette, vandrette bevægelser med en blød vinduesklud eller en fnugfri mikrofiberklud
Apparatet udvendigt (med front i rustfrit stål)	Opvaskevand - tør efter med en blød klud Fjern straks pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.

Ovnrum indvendigt med fordampningsskål	Varmt opvaskevand eller eddikevand – anvend den medfølgende rengøringssvamp eller en blød opvaskebørste. Pas på! Ovnrummet kan ruste: Brug aldrig stål- eller skuresvampe. Ved kraftig tilsmudsning skal De anvende den ovn-/grillrens (gel), som kundeservice anbefaler (Bestill.-nr. 463 582, fås også online i eShop). Følg producentens anvisninger. Andre ovnrensemidler kan beskadige apparatet. Ovnlampen og tætningerne ved ovndøren, lampen og fordampningsskålen må ikke komme i berøring med rensegelen. Lad rensegelen virke i maksimalt 12 timer, og undlad at tænde for apparatet i dette tidsrum. Skyl derefter ovnrummet grundigt med vand (f.eks. med en sprayflaske) for at fjerne alle rester af rensegel.
Fedtfiltre	Løft fedtfiltret på ovnrummets bagvæg op og ud, og rengør det med varmt opvaskevand eller i opvaskemaskinen. Rengør fedtfiltret, hver gang ovnen er blevet meget tilsmudset under brugen ⚠ Fare for tilskadekomst! De kan komme til skade på krogen til fedtfiltret. Rengør altid fedtfiltret med forsigtighed. Anbring altid fedtfiltret i opvaskemaskinen, så krogene til fastgørelse af filtret vender ned ad.
Vandbeholder	Opvaskevand – Beholderen må ikke rengøres i opvaskemaskinen!
Vandbeholderens rum	Skal altid aftørres efter brug
Tætning i vandbeholderens dæksel	Skal altid aftørres grundigt efter brug
Ribberammer	Se kapitlet: Rengøre ribberammer
Rudeglas i ovndør	Se kapitlet: Rengøre glaser
	Pas på! Overfladeskader: Efter rengøring med rengøringsmiddel til glas skal De tørre rudeglas-set i ovndøren efter. Ellers kan der opstå pletter, som ikke længere kan fjernes.
Dørtætning	Varmt opvaskevand
Tilbehør	Læg tilbehøret i blød i varmt opvaskevand. Rengør med en børste, en opvaskesvamp eller i opvaskemaskinen Ved misfarvning som følge af stivelsesholdige levnedsmidler (f.eks. ris) bruges eddikevand

Rengøringssvamp

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

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

Mikrofiberklud

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

Stegesæt

Anvend ved stegning om muligt stegesættet (Bestill.-nr. HEZ36DB4, fås også online i eShop). Tilsmudsning af ovnrummet på grund af stænk fra stegen kan derved reduceres væsentligt.

Rengøringshjælp

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

Rengøringshjælpen består af:

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

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

Forberedelse

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

Hæld en dråbe opvaskemiddel i fordampningsskålen i bunden af ovnrummet.

Start rengøringshjælpen

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

Tømme fordampningsskål og aftørre apparat

Efter ca. 30 minutter høres et lydssignal. I displayet vises "Tøm skålen, og tør apparatet af" og "00:00:40".

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

1. skylning

Tryk på tasten .

Apparatet skyller. I displayet vises "1. skylning".

Tøm fordampningsskål

Efter 20 sekunder vises meddelelsen "Tøm fordampningsskål" og "00:00:20" i displayet.

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

2. skylning

Tryk på tasten .

Apparatet skyller. I displayet vises "2. skylning".

Fjern resterende vand

Efter 20 sekunder vises meddelelsen "Tøm fordampningsskål" og "00:00:00" i displayet.

1. Luk ovndøren op.
2. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringssvampen.
3. Tør ovnrummet af med rengøringssvampen, og tør efter med en blød klud.
4. Tryk på tasten  for at slukke for apparatet.
Rengøringshjælpen er afsluttet.

Afbryde rengøringshjælp

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

1. Tryk længe på tasten  for at afbryde rengøringshjælpen.
I displayet vises "Fortsæt drift med  og "Rengøring".
For at sikre at der ikke er opvaskemiddel tilbage i apparatet, skal De skylle to gange efter en afbrydelse.
2. Tryk på tasten .

I displayet vises "Tøm skålen, og tør apparatet af".

3. Fyld om nødvendigt vandbeholderen med vand, skub den ind igen, og tryk på tasten .

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

Afkalkning

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

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

Afkalkningen består af:

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

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

Afkalkningsmidler

Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af kundeservice (bestillings-nr. 311 138, som også kan fås

online i eShop). Andre afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.

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

Pas på!

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

Starte afkalkning

Ovnrummet skal være helt afkølet.

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

Tømme fordampningsskål og fylde vandbeholder igen

Efter ca. 30 minutter høres et lydsignal. I displayet vises "Tøm skålen, og fyld vandbeholderen igen" og "00:00:40".

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

1. skylning

Tryk på tasten .

Apparatet skyller. I displayet vises "1. skylning".

Tøm fordampningsskål

Efter 20 sekunder vises meddelelsen "Tøm fordampningsskål" og "00:00:20" i displayet.

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

2. skylning

Tryk på tasten .

Apparatet skyller. I displayet vises "2. skylning".

Fjern resterende vand

Efter 20 sekunder vises meddelelsen "Tøm fordampningsskål" og "00:00:00" i displayet.

1. Luk ovndøren op.
2. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringssvampen.
3. Tør ovnrummet af med rengøringssvampen, og tør efter med en blød klud.
4. Tryk på tasten  for at slukke for apparatet.
Afkalkningen er gennemført.

Afbryde afkalkning

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

1. Tryk længe på tasten  for at afbryde afkalkningen.
I displayet vises "Fortsæt drift med  og "Afkalkning".
For at sikre at der ikke er afkalkningsvæske tilbage i apparatet, skal De skylle to gange efter en afbrydelse.
2. Tryk på tasten .
I displayet vises "Tøm skålen, og fyld vandbeholder igen".

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

Kun afkalke fordampningsskål

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

Den eneste forskel:

1. Bland 100 ml vand og 20 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske.
2. Fyld fordampningsskålen helt op med afkalkningsvæske.
3. Fyld kun vand i vandbeholderen.
4. Start "Afkalkning" som beskrevet.

De kan også afkalke fordampningsskålen manuelt.

Afmontere/montere ovndør

For at lette rengøringen kan ovndøren tages af.

Fare for tilskadekomst!

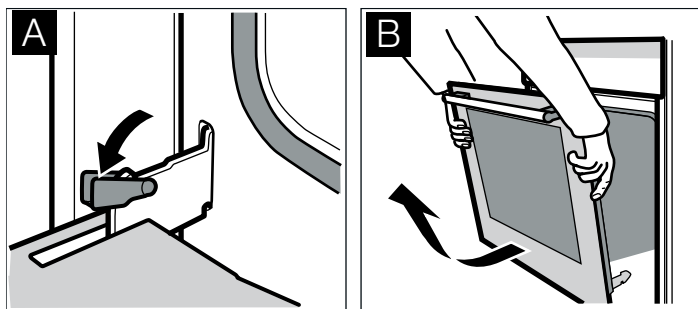
Ovndørens hængsler kan klappe i med stor kraft. Vip altid låsepalene på ovndørens hængsler helt op, når ovndøren skal tages af, og vip dem helt tilbage igen, når døren er sat på plads igen. Rør aldrig indvendig i hængslerne med fingrene.

Fare for tilskadekomst!

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

Tage ovndøren af

1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepale i venstre og højre side helt op (figur A).
Dermed er hængslerne sikret og kan ikke klappe i.
3. Luk ovndøren så meget i, at der mærkes en modstand.
4. Tag fat i ovndøren med begge hænder i venstre og højre side, luk den en lille smule mere i, og træk den af (figur B).



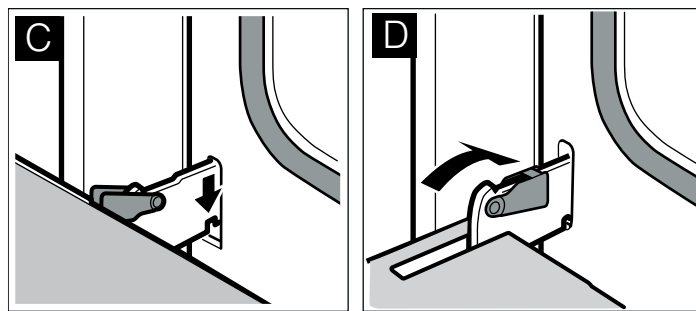
Sætte ovndøren på

Monter ovndøren igen efter rengøringen.

1. Stik de to hængsler ind i holderne i venstre og højre side (figur C).
Kærven på begge hængsler skal gå i indgreb.

2. Luk ovndøren helt op.

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



Nu er ovndøren sikret og kan ikke mere tages af.

4. Luk ovndøren.

Rengøre glaseruder

For at lette rengøringen kan glaseruderne i ovndøren afmonteres.

Fare for tilskadekomst!

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

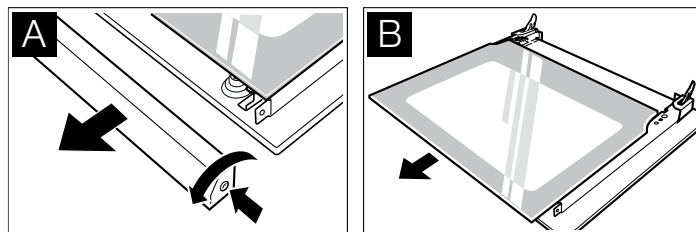
Fare for tilskadekomst!

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

Afmontere glaserude i ovndør

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

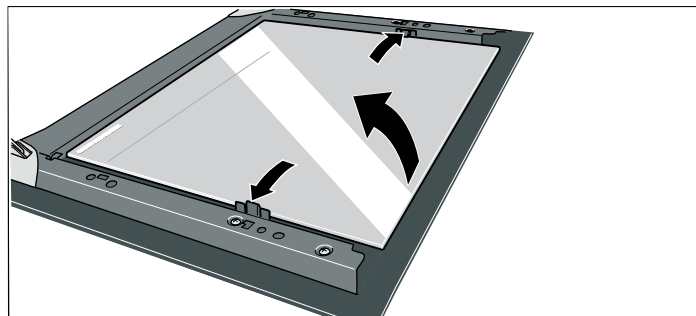
1. Tag ovndøren af, og læg den med forsiden nedad på et blødt, rent underlag (se kapitel: Afmontere/montere ovndør).
2. Skru afdækningen på ovndøren af i venstre og højre side, og tag den af (figur A).
3. Løft glaseruden, og træk den ud (figur B).



Afmontere mellemrude

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

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



Rengøring

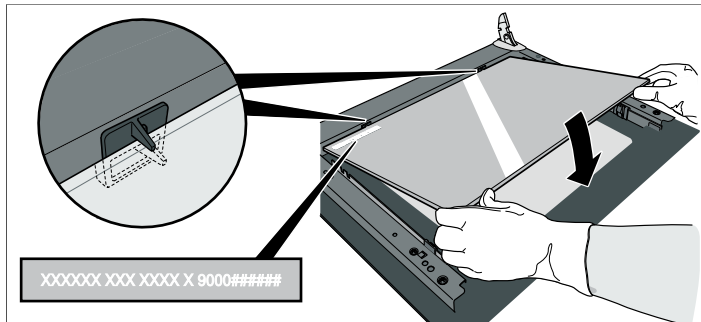
Rengør glaseruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

Pas på!

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

Montage af mellemrude

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



Montere ovndørens glasrude

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

Rengøre ribberammerne

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

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

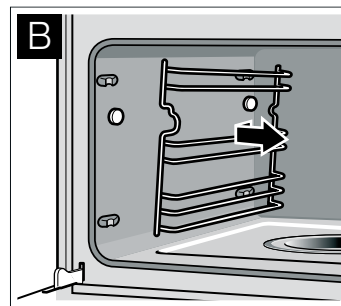
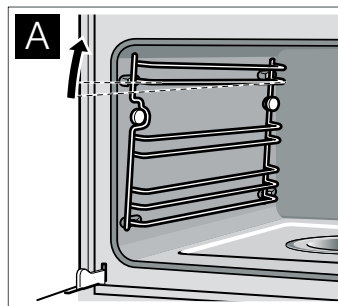
Vent, til ovnrummet er kølet af.

Tage ribberammer af

Bemærk: Vip maksimalt den forreste del af ribberammen ud, til den når modstanden, fordi apparatets sidevæg ellers kan blive deformeret.

1. Tryk forsigtigt ribberammen op foran, til den er gået ud af indgreb, og frigør den fra ophænget i sidevægts retning (figur A).

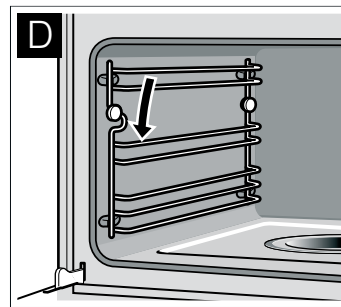
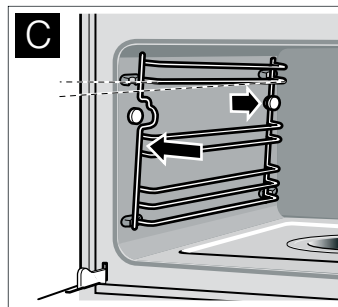
2. Frigør ribberammen helt fra ophænget, og tag den ud (figur B).



3. Rengør ribberammer med opvaskemiddel og opvaskesvamp/-børste eller vask ribberammerne i opvaskemaskinen.

Sætte ribberammer på plads

1. Placer ribberammerne med udbugtningen vendende opad.
2. Sæt ribberammen på den bageste holder, og skyd den bagud, til den går i indgreb (figur C).
3. Sæt ribberammen på holderen foran, og tryk den nedad, til den går i indgreb og igen er placeret vandret i apparatet (figur D).



Ribberammerne passer kun i hhv. højre og venstre side.

En fejl, hvad gør man?

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

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

⚠ Fare for elektrisk stød!

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

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Apparatet virker ikke	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømafbrydelse	Kontroller, om der er andre køkkenapparater, der fungerer
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringskabet er i orden
	Forkert betjening	Slå apparatets sikring i sikringsboksen fra, og slå den til igen efter ca. 10 sekunder
Apparatet kan ikke starte	Døren er ikke lukket helt	Luk døren
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises meddelelsen Reng.system "Fortsæt drift med D00"	Afkalkning blev afbrudt	Tryk på tasten D00. Skyl derefter apparatet to gange (se kapitlet: Afkalkning. Følg den beskrevne fremgangsmåde i afsnittet "Tømme fordampningsskål og fylde vandbeholder igen")

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises meddelelsen Reng.system "Fortsæt drift med ☞" "Rengøring"	Rengøringshjælpen blev afbrudt	Tryk på tasten ☞. Skyl derefter apparatet to gange (se kapitlet: Rengøringshjælp. Fortsæt som beskrevet i afsnittet "Tømme fordampningsskål og aftørre apparat".
I displayet vises "Klokkeslæt"	Strømafbrydelse	Indstil uret igen (se kapitlet: Tidsfunktioner)
Apparatet er ikke i brug. I displayet vises en tilberedningstid	Drejeknappen er blevet aktiveret ved et uheld	Tryk på tasten ①
	Der er ikke blevet trykket på tasten ☞ efter indstilling	Tryk på tasten ☞, eller slet indstillingen med tasten ①
I displayet vises "Automatisk slukning"	Den automatiske slukning er blevet aktiveret	Tryk på en tast
"Fyld vandbeholder" vises, selv om beholderen er fyldt	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skyd vandbeholderen ind, til den går i indgreb
	Sensorsystemet fungerer ikke	Kontakt kundeservice
"Fyld vandbeholder" vises, selv om vandbeholderen endnu ikke er tom hhv. vandbeholderen er tom, men "Fyld vandbeholder" vises ikke	Vandbeholderen er snavset. De bevægelige vandstandssensorer har sat sig fast	Ryst beholderen, og rengør den. Hvis delene ikke kan løsnes, må De købe en ny vandbeholder hos kundeservice.
Vandbeholderen tømmes uden påviselig grund. Fordampningsskålen løber over	Vandbeholderen er ikke helt lukket	Luk låget, til det går i indgreb
	Vandbeholderens tætning er snavset	Rengøre dørtætning
	Vandbeholderens tætning er defekt	Bestil en ny vandbeholder hos kundeservice
Fordampningsskålen er kogt tør, selv om vandbeholderen er fyldt	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skyd vandbeholderen ind på plads, til den går i indgreb
	Tilførslen er tilstoppet	Afkalk apparatet. Kontroller, om vandets hårdhed er korrekt indstillet
I displayet vises "Tømme/rengøre beholder?"	Apparatet er ikke blevet benyttet i mindst to dage, og vandbeholderen er fyldt	Tøm vandbeholderen, og rengør den. Tøm altid vandbeholderen efter tilberedning
Der lyder en "ploppende" lyd under tilberedning	Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp	Dette er normalt
Ved dampning opstår der ekstremt meget damp	Apparatet bliver automatisk kalibreret	Dette er normalt
Ved dampning opstår der gentagne gange ekstremt meget damp	Apparatet kan ikke kalibreres automatisk ved korte tilberedningstider	Gendan apparatets fabriksindstillinger (se kapitlet: Grundindstillinger). Lad derefter apparatet dampe i 20 minutter ved 100 °C.
Der kommer damp ud af ventilationsåbningerne under tilberedning		Dette er normalt
Apparatet producerer ikke damp korrekt	Apparatet er kalket til	Start afkalkningsprogrammet
I displayet vises fejlmeddelelsen "E011"	Der er blevet trykket for længe på en tast, eller den har sat sig fast.	Tryk på tasten ☹ for at slette fejlmeddelelsen. Tryk på alle tasterne en ad gangen, og undersøg, om de er rene
I displayet vises en fejlmeddelelse med "E..."	Teknisk fejl	Tryk på tasten ☹ for at slette fejlmeddelelsen, indstil om nødvendigt klokkeslættet igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen vises igen
Apparatet varmer ikke mere. I displayet vises "Demo"	Der er blevet trykket på en tastekombination	Afbryd strømtilførslen, og aktiver den igen efter 10 sekunder. Tryk inden for 2 minutter på tasten ☞, og hold den inde i 4 sekunder

Udskifte pære i ovnlampen

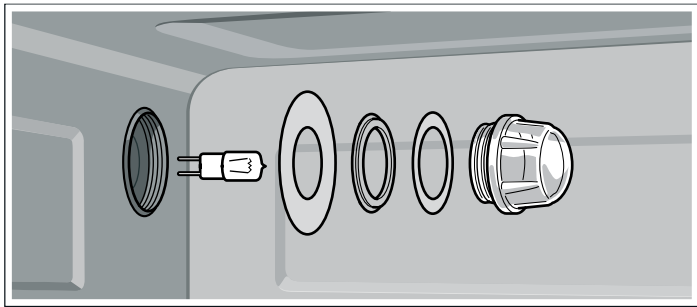
Temperaturbestandige halogenpærer 230 V/25 W med pakninger kan rekvireres hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

Fare for forbrænding!

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

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

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



5. Skru glasafdækningen på igen sammen med tætningerne.
6. Tilslut apparatet til strømnettet, og indstil klokkeslættet igen.

Apparatet må ikke anvendes uden glasafdækning eller uden tætninger!

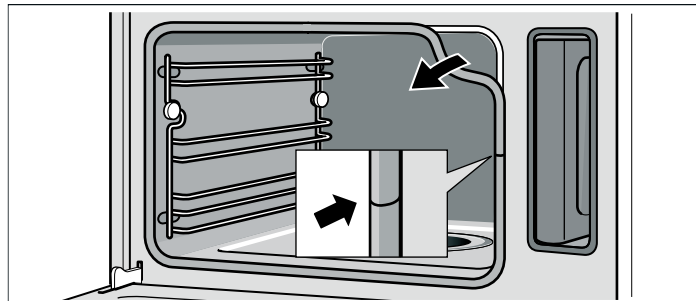
Udskifte glasafdækning eller tætninger

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

Udskifte dørtætning

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

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



Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

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

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

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

Miljøbeskyttelse

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

Miljøvenlig bortskaffelse



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

Tips til energibesparelse

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

Tabeller og tips

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

Tilbehør

Anvend det leverede tilbehør.

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

Fade og gryder

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

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

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

Fedtfilter

Lad altid fedtfilteret blive i ovnrummet under brug.

Dampning

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

Tilberedningstider og mængder

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

Bemærk de stykstørrelser, der fremgår af tabellerne. Ved mindre stykker reduceres tilberedningstiden. Ved større stykker

forøges den. Råvarernes kvalitet og mørhed har også betydning for tilberedningstiden. Derfor skal de angivne værdier kun anvendes som retningsgivende værdier.

Fordel maden jævnt

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

Trykfølsomme levnedsmidler

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

Menuutilberedning

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

Varmluft

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

Kombifunktion

Pga. kombinationen af varmluft og damp er kombifunktionen særligt velegnet til tilberedning af stege, kyllinger og bagværk, som f.eks. kager af gærdej og brød.

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

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

Grøntsager

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

Levnedsmiddel	Størrelse	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Artiskokker	Hele	Med huller + bage-plade	Dampning	100	30 - 35
Blomkål	Hele	Med huller + bage-plade	Dampning	100	30 - 40
Blomkål	Buketter	Med huller + bage-plade	Dampning	100	10 - 15
Broccoli	Buketter	Med huller + bage-plade	Dampning	100	8 - 10
Ærter	-	Med huller + bage-plade	Dampning	100	5 - 10
Fennikel	I skiver	Med huller + bage-plade	Dampning	100	10 - 14
Fylde grøntsager (squash, auberginer, peber)	Tilbered ikke grøntsager forinden	Bageplade i rille 2	Kombifunktion	160 - 180	15 - 30
Grøntsagsflan	-	Vandbadsform 1,5 l + rist i rille 2	Dampning	100	50 - 70
Grønne bønner	-	Med huller + bage-plade	Dampning	100	15 - 20
Gulerødder	I skiver	Med huller + bage-plade	Dampning	100	10 - 20

* Forvarm apparat

Levnedsmiddel	Størrelse	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Kålrabi	I skiver	Med huller + bage- plade	Dampning	100	15 - 20
Porrer	I skiver	Med huller + bage- plade	Dampning	100	4 - 6
Majs	Hele	Med huller + bage- plade	Dampning	100	25 - 35
Bladbede*	Strimler	Med huller + bage- plade	Dampning	100	8 - 10
Asparges, grønne*	Hele	Med huller + bage- plade	Dampning	100	7 - 12
Asparges, hvide*	Hele	Med huller + bage- plade	Dampning	100	10 - 15
Spinat*	-	Med huller + bage- plade	Dampning	100	2 - 3
Romanesco-kål	Buketter	Med huller + bage- plade	Dampning	100	8 - 10
Rosenkål	Buketter	Med huller + bage- plade	Dampning	100	20 - 30
Rødbeder	Hele	Med huller + bage- plade	Dampning	100	40 - 50
Rødkål	I strimler	Med huller + bage- plade	Dampning	100	30 - 35
Hvidkål	I strimler	Med huller + bage- plade	Dampning	100	25 - 35
Squash	I skiver	Med huller + bage- plade	Dampning	100	2 - 3
Sukkerærter	-	Med huller + bage- plade	Dampning	100	8 - 12

* Forvarm apparat

Tilbehør og bægfrugter

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

De kan frit vælge rillehøjden til tilberedningsbeholderen uden huller.

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

Fjerkræ og kød

Sæt rist og bageplade ind i samme rille.

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

Med kombifunktionen bliver kødet saftigt indvendigt og lækkert sprødt udvendigt.

Fjerkræ

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

* Brunet først

Oksekød

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

* Brunet først

Kalvekød

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

* Brunet først

Svinekød

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Kombifunktion	170 - 180	70 - 80
Steg med svær (flæskesteg)	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Dampning	100	20 - 25
				Kombifunktion	140 - 160	40 - 50
				Varmluft	210 - 220	20

* Brunet først

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Svinefilet*	0,5 kg	Rist + bageplade	2	Kombifunktion	160 - 180	20 - 30
Filet i butterdej	1 kg	Bageplade	2	Kombifunktion	180 - 200	40 - 60
Hamburgerryg med ben	1 kg	Rist + bageplade	2	Kombifunktion	120 - 140	60 - 70
Hamburgerryg med ben	I skiver	Bageplade	2	Dampning	100	15 - 20
Rullesteg	1,5 kg	Rist + bageplade	2	Kombifunktion	170 - 180	70 - 80

* Brunnes først

Andet

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

* Brunnes først

Tips om stegning

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

Fisk

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

Langtidsstegning af kød

Langtidsstegning er den ideelle tilberedningsmåde til alt skært kød, som skal steges meget præcist, som f.eks. rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver blødt som smør.

Sæt bagepladen ind i dampbageovnen, og forvarm den med ovnfunktionen Langtidsstegning.

Brun kødet kraftigt på alle sider på kogesektionen.

Stil kødet ind i den forvarmede dampbageovn, og fortsæt med langtidsstegning.

Anret efter tilberedningen på forvarmede tallerkener, og server med meget varm sauce.

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

Tærter, suppegarniture ...

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Krydrede tærter af kogte ingredienser	Tærteform + rist	2	Kombifunktion	150 - 170	30 - 40
Søde tærter	Tærteform + rist	2	Kombifunktion	150 - 170	30 - 45
Lasagne	Bageplade	2	Kombifunktion	160 - 170	35 - 45
Soufflé	Små forme + rist	2	Kombifunktion	180 - 200	15 - 25
Æggestand	Uden huller	2	Dampning	90	15 - 20
Grießnockerl (østrigsk specialitet)	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	90 - 95	7 - 10
Hårdkogte æg (størrelse M, maks. 1,8 kg)	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	10 - 12
Blødkogte æg (størrelse M, maks. 1 kg)	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	6 - 8

Desserter, kompot

Kompot

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

Mælkeris

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

Yoghurt

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

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

Stil glassene i køleskabet efter tilberedningen.

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

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

Kager og bagværk

Anvend så vidt muligt mørke bageforme af metal.
Temperatur og bagetid afhænger af dejmængden og dens beskaffenhed. Derfor er der angivet temperaturintervaller i tabellerne.

Indstil først temperaturen til den lave værdi. En lav temperatur giver en jævnere bruning. Vælg om nødvendigt en højere temperatur næste gang.
Læg ikke for meget på risten eller på bagepladen.

Kager i form

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

Kager på plade

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

Brød, rundstykk.

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

Småkager

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

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Småkager	Bageplade	2	Varmluft	150 - 160	12 - 17
Bagværk af gærdej	Bageplade	2	Varmluft	150 - 160	15 - 20

Bagetips

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

Genopvarme retter

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

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

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

* Forvarm i 5 minutter

Optøning

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

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

Brug funktionen Optøning.

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

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

Sundhedsrisiko!

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

Optøning af kød

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

Optøning af fjerkræ

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

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Kylling	1 kg	Med huller + bageplade	3 1	45 - 50	60 - 70
Kyllingelår	0,4 kg	Med huller + bageplade	3 1	45 - 50	30 - 35

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

Hævning af dej

Med ovnfunktionen Hævning hæver dejen betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur.

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

Vigtigt: Undgå at ridse ovnbunden!

Sæt dejskålen på risten. Dejen skal ikke være tildækket.

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

Saftpresning

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

Hæld bærrene i tilberedningsbeholderen med huller, og sæt den ind i rille 3. Sæt bagepladen ind i rille 1 for at opsamle saften.

Hæld til sidst bærrene i et klæde, og pres resten af saften ud af dem.

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

Henkogning

Levnedsmidler skal være så friske som muligt, når de henkoges. For lang opbevaringstid reducerer vitaminindholdet, og levnedsmidlerne gærer lettere.

Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager.

Følgende fødevarer kan De ikke henkoge med Deres apparat: indhold fra blikdåser, kød, fisk eller postejmasse.

Kontroller, at henkogningsglas, gummiringe og fjedre er fejlfri.

Rengør gummiringe og glas grundigt med varmt vand. Glassene kan også rengøres med programmet "Desinficere sutteflasker".

Stil glassene i tilberedningsbeholderen med huller. De må ikke røre ved hinanden.

Luk ovndøren op efter den angivne tilberedningstid.

Tag først henkogningsglassene ud af apparatet, når de er kølet helt af.

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

Dybfrostprodukter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

De angivne tilberedningstider gælder for isætning i kold ovn.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Pommes frites	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft	170 - 190	25 - 35
Kroketter	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft	180 - 200	18 - 22
Rösti	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft	180 - 200	25 - 30
Dejvarer fersk, afkølet*	Bageplade	2	Dampning	100	5 - 10
Lasagne, dybfrost	Bageplade + rist	2	Kombifunktion	190 - 210	35 - 55
Pizza, tynd bund	Bageplade + rist	2	Varmluft	180 - 200	15 - 23
Pizza, tyk bund	Bageplade + rist	2	Varmluft	180 - 200	18 - 25
Pizza-baguette	Bageplade + rist	2	Varmluft	180 - 200	18 - 22
Pizza, kold	Bageplade	2	Varmluft	170 - 180	12 - 17
Baguette med kryddersmør, kølet	Bageplade	2	Varmluft	180 - 200	15 - 20
Rundstykker baguettes, dybfrost	Bageplade + rist	2	Varmluft	180 - 200	18 - 22
Saltkringer, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft	180 - 200	18 - 22
Croissant, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	Kombifunktion	180 - 200	20 - 25
Forbagt. rundstk. eller baguette	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft	150 - 170	12 - 15
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	Kombifunktion	160 - 180	45 - 60
Fiskepinde	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft	195 - 205	20 - 24
Foreller	Med huller + bageplade	3 1	Dampning	80 - 100	20 - 25
Fiskefilet i bordelaisesauce	Bageplade + rist	2	Kombifunktion	180 - 200	35 - 50
Laksefilet	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	80 - 100	20 - 25
Blæksprutteringe	Bageplade + bagepapir	2	Varmluft	190 - 210	25 - 30
Broccoli	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	4 - 6
Blomkål	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	5 - 8
Bønner	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	4 - 6
Ærter	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	4 - 6
Gulerødder	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	3 - 5
Grøntsager, blandede	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	4 - 8
Rosenkål	Tilberedningsbeholder med huller + bageplade	3 1	Dampning	100	5 - 10

* tilsæt lidt væske

Prøveretter

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

Angivelserne i tabellen gælder for isætning i kold ovn.

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

Viktige sikkerhetsanvisninger	37	Vedlikehold og rengjøring.....	52
Årsaker til skader.....	38	Rengjøringsmidler	52
Ditt nye apparat.....	39	Rengjøringshjelp	53
Betjeningsfelt	39	Avkalking	53
Dreieknapp.....	39	Sette inn og ta av apparatdøren.....	54
Display	39	Rengjøre glassrutene.....	55
Temperaturkontroll.....	39	Rengjøre stigene.....	55
Varmetyper.....	40	Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	56
Automatisk kalibrering	40	Bytte pære i ovnsrommet.....	57
Ditt tilbehør.....	40	Bytte dørtetning	57
Tilbehør	40	Kundeservice	58
Skyve inn tilbehør	41	E-nummer og FD-nummer.....	58
Ovnsrom	41	Miljøvern	58
Spesialtilbehør	41	Miljøvennlig deponering	58
Før første gangs bruk.....	41	Tips om energisparing.....	58
Stille inn klokkeslett og språk.....	41	Tabeller og tips	58
Innstilling av vannets hardhetsgrad.....	42	damping	58
Første gangs bruk	42	Varmluft.....	59
Rengjøring av tilbehøret før bruk	42	Kombidrift.....	59
Sette inn fettfilter	42	Grønnsaker	59
Betjening av apparatet	42	Tilbehør og belgfrukt.....	59
Fylle vanntanken	42	Fjærkre og kjøtt.....	60
Slå på apparatet.....	43	Fisk	61
Slå av apparatet.....	43	Langtidssteking av kjøtt.....	62
Etter hver bruk.....	44	Gratenger, suppetilbehør	62
Innstillingsforslag	44	Desserter, kompott.....	62
Tidsfunksjoner	44	Kaker og bakst.....	63
Stille inn varselur.....	44	Oppvarming av mat.....	64
Stille inn varighet.....	44	Opptining	64
Endre sluttiden	45	Heving av deig	65
Stille inn klokkeslett.....	45	Safting	65
Programautomatikk	46	Konservering.....	65
Innstilling av program.....	46	Dypfrosne produkter	65
Veiledning til programmene.....	46	Testretter	66
Programtabeller.....	47		
Programmere	51		
Lagre minne.....	51		
Starte minnefunksjonene	51		
Barnesikring	51		
Aktivere barnesikringen	51		
Deaktivere barnesikringen	51		
Grunninnstillinger.....	51		
Automatisk utkobling	52		

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Tilbehøret må alltid settes inn riktig vei i ovnsrommet. Se *beskrivelsen av tilbehør* i bruksanvisningen.

Brannfare!

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det

under forvarming. Hold bakepapiret på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiret må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.

Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkoholholdamp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.
- Det kan strømme ut varm damp når apparatet er i bruk. Berør ikke lufteåpningene. Hold barn på avstand.

Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.
- Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vannet i fordampingsskålen er fortsatt varmt etter at apparatet er slått av. Vent en stund etter at apparatet er slått av med å tømme fordamperskålen. La apparatet avkjøles før rengjøring.
- Når du tar ut steketilbehøret, kan varm væske skvulpe over. Bruk grytekluter når du forsiktig tar ut steketilbehør.

Fare for personskader!

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Brannfarlig væske kan antennes i det varme ovnsrommet (eksplosjon). Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss.

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Årsaker til skader

Obs!

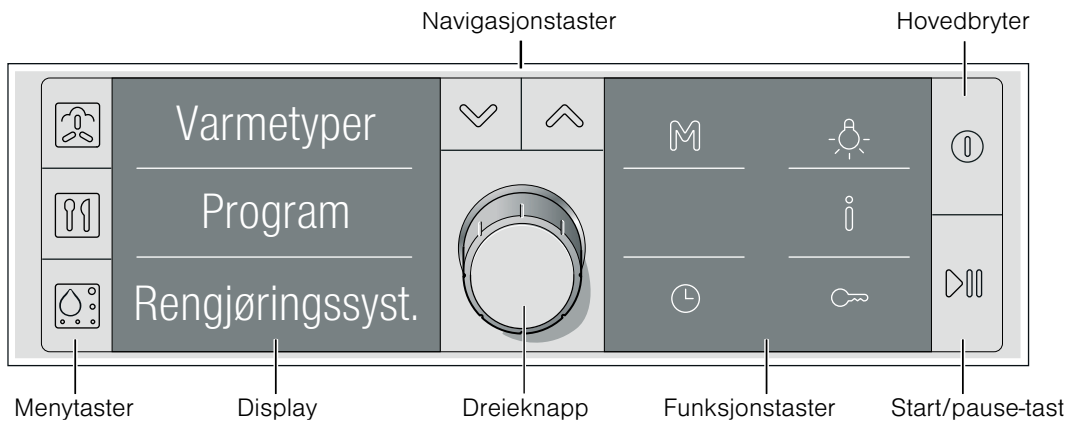
- Ikke sett noen ting rett på bunnen av ovnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Opphopning av varme kan skade apparatet.
Bunnen i stekeovnen og fordampingsskålen må alltid være frie. Sett alltid kokekaret på risten eller i ovnsformen med hull.
- Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i 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 kapittelet finner du informasjon om

- betjeningsfeltet
- varmetypene
- automatisk kalibrering

Betjeningsfelt



Betjeningselement		Bruk
Hovedbryter		Slå apparatet av og på
Meny-taster		Velge varmetype
		Velge program (se kapittelet: Programautomatikk)
		Velge rengjøringshjelp og avkalking (se kapittelet: Vedlikehold og rengjøring)
Navigasjonstaster		Bytte mellom linjene i displayet. Endringer blir lagret.
Dreieknapp		Endre verdier for klokkeslett, varighet, vekt osv. Trykk på dreieknappen for å heve og senke den.
Funksjonstaster		Lagre og åpne minne (se kapittelet: Minne).
		Slå belysningen av og på.
		Påslått apparat: Vise aktuell informasjon. Avslått apparat: Velge grunninnstillinger (se kapittelet: Grunninnstillinger).
		Velge tidsfunksjoner (se kapittelet: Tidsfunksjoner).
		Inn- og utkobling av barnesikringen (se kapittelet: Barnesikring).
Start/pause-tast		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. Klammene i innstillingsområdet viser hvilken verdi du kan endre.

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

Display

Displayet er delt inn i ulike områder:

1. linje = varmetypeindikasjon
2. linje = temperaturindikasjon
3. linje = klokkeindikasjon



Du bytter mellom linjene med navigasjonstastene og . Linjen du befinner deg i, er merket med klammer på høyre og venstre side. Du kan endre verdien i klammene med dreieknappen.

Temperaturkontroll

Strekene på temperaturkontrollen viser oppvarmingsfasen eller restvarmen i ovnsrommet.

Oppvarmingskontroll

Oppvarmingskontrollen viser temperaturøkningen i ovnsrommet. Det optimale tidspunktet for å sette inn retten, er når alle strekene vises.

Ved rengjøringsstrinnene vises ikke strekene.

Under oppvarmingen kan du få frem den aktuelle temperaturen ved å trykke på tasten . 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. Er alle strekene 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.

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.
Kombidrift	120–230 °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 serviset er forvarmet. Drikkevarer holder seg varme lenger.
Varmholding	60–100 °C	Til varmholding av retter i inntil to timer.

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 kapittelet: 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 kapittelet: Grunninnstillinger) og gjenta prosedyren for første gang bruk av apparatet (se kapittelet: 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.

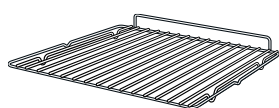
Ditt tilbehør

Tilbehøret som fulgte med apparatet ditt egner seg for mange retter. Pass på at du alltid setter inn tilbehøret riktig vei i ovnsrommet.

Tilbehør

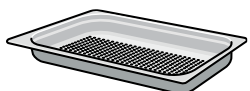
Bruk bare tilbehør som fulgte med eller som er blitt levert av kundeservice. Det er laget spesielt for dette apparatet.

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:



Rist

til kokekar, kake- og gratengformer og til stek



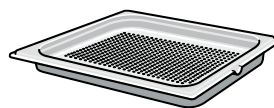
Ovnsform, med hull, GN 1/3, 40 mm dyp

Til damping av grønnsaker, safting av bær og til opptining



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

Til tilberedning av ris, belgfrukter og korn



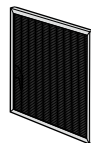
Ovnsform, med hull, GN 2/3, 40 mm dyp

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



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

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



Fettfilter

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

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

Merk: Ovnsformen kan bli skjev når stekeovnen brukes. Årsaken til dette er store temperaturforskjeller på tilbehøret. Det kan oppstå når bare en del av tilbehøret brukes, eller når dypryst mat, som f.eks. pizza, legges på tilbehøret.

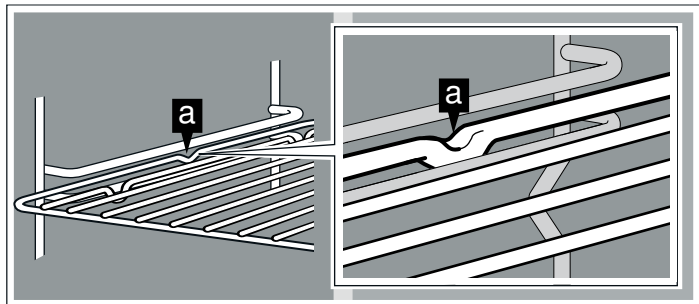
Deformeringen forsvinner når tilbehøret avkjøles. Dette påvirker ikke funksjonen.

Skyve inn tilbehør

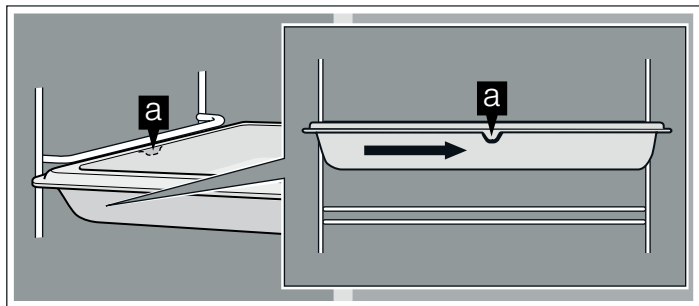
Tilbehøret er utstyrt med en låsefunksjon. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

Pass på følgende når du setter inn risten:

- at låsetappen (a) peker nedover
- at sikkerhetsbøylen på risten er bak og oppe

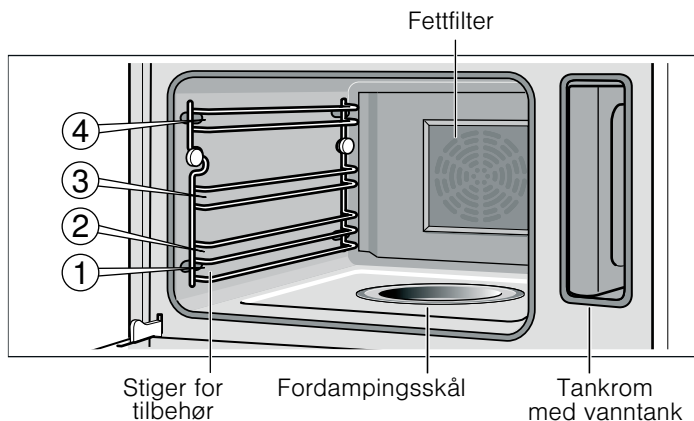


Pass på at låsetappen (a) peker nedover når du skyver inn ovnsformen.



Ovnsrom

Ovnsrommet har fire innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.



Obs!

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

Spesialtilbehør

Du får ekstra tilbehør i faghandelen:

Tilbehør	Bestillingsnr.
Ovnsform, uten hull, GN 2/3, 40 mm dyp	HEZ36D453
Ovnsform, med hull, GN 2/3, 40 mm dyp	HEZ36D453G
Ovnsform, uten hull, GN 2/3, 28 mm dyp (stekebrett)	HEZ36D452
Ovnsform, uten hull, GN 1/3, 40 mm dyp	HEZ36D153
Ovnsform, med hull, GN 1/3, 40 mm dyp	HEZ36D153G
Porselensform, uten hull, GN 2/3	HEZ36D353P
Porselensform, uten hull, GN 1/3	HEZ36D153P
Fettfilter	HEZ36DF
rist	HEZ36DR4
Stekesett	HEZ36DB4
Rengjøringsvamp	643 254
Avkalkingsmiddel	311 138
Mikrofiberklut med cellestruktur	460 770

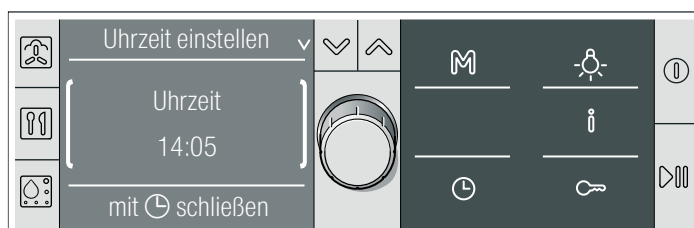
Før første gangs bruk

I dette kapittelet 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 "Still inn klokkeslett" 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.
Du kan velge mellom 30 forskjellige språk.
 4. Trykk på tasten .
- Klokkeslett og språk tas i bruk. 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  for å slå av apparatet.
2. Hold tasten  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  for å gå ut av grunninnstillingene.
Endringen er lagret.

Første gangs bruk

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

1. Trykk på tasten  for å slå på apparatet.
Etter ca. 4 sekunder vises varmetypen "Varmluft".
2. Fyll vann på vanntanken og sett den på plass (se kapittelet: Fyll vanntanken).
Fukt tetningen på tankklokken med litt vann før første gangs bruk.

3. Dreieknappen til "Damping" vises.
4. Trykk på tasten .
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  for å slå av apparatet.
La apparatdøren så vidt være åpen til apparatet er avkjølt.

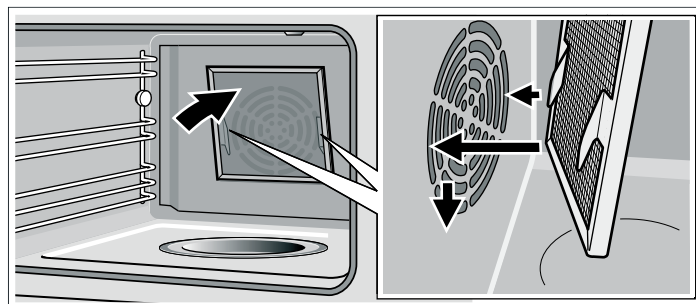
Rengjøring av tilbehøret før bruk

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

Sette inn fettfilter

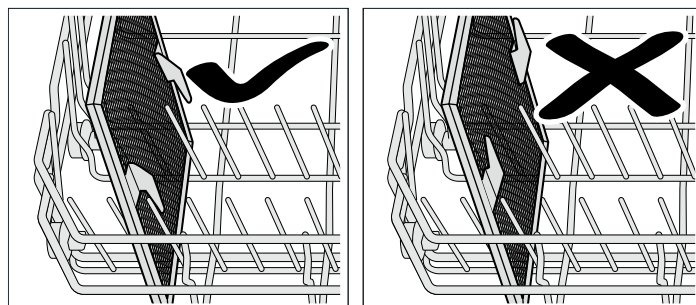
Fest det vedlagte fettfilteret til varmluftsgitteret på bakveggen i ovnsrommet.

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 tilsmussing av ovnsrommet.

Betjening av apparatet

I dette kapittelet 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

Fyll 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.

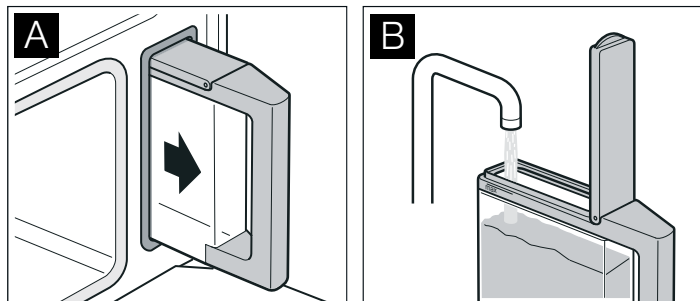
- Dersom det er svært mye kalk i vannet der du bor, anbefaler vi vann som er avherdet.

- Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.

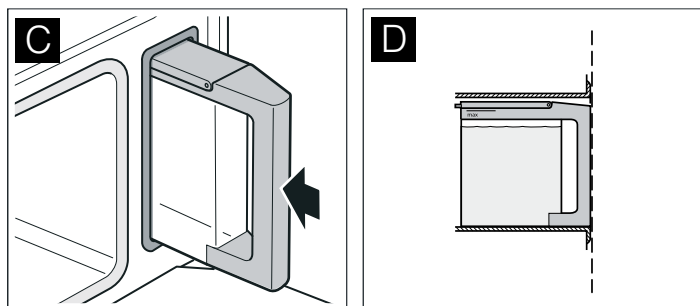
Du kan kontakte ditt lokale vannverk for informasjon om vannet der du bor. Hardheten på vannet kan bestemmes ved hjelp av teststrips.

Fyll vanntanken hver gang du skal bruke apparatet:

1. Åpne apparatdøren og ta ut vanntanken (bilde A).
2. Vanntanken skal fylles med vann til "max"-merket (bilde B).



3. Sett på tanklokket slik at det smekker på plass.
4. Skyv vanntanken inn til anslag (bilde C).



Tanken skal stå i flukt med innsiden av tankrommet (bilde D).

Slå på apparatet

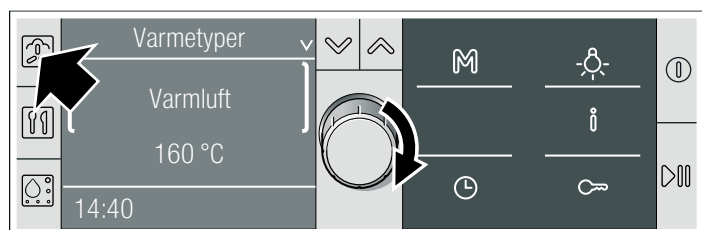
⚠ Fare for skålding!

Når du åpner apparatdøren og tar ut ovnsformen, kan det sprute varme matvarer hvis ovnsformen havner feil. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Ta ut ovnsformen forsiktig. Hold barn på avstand.

Merk: Bruk alltid ovnsformen og risten i normal bruksstilling (ikke opp-ned).



1. Trykk på tasten ① for å slå på apparatet.
I displayet vises tastebeskrivelsen 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	Foreslått varighet
Varmluft	30–230 °C	-
Damping	35–100 °C	20 min
Kombidrift	120–230 °C	30 min
Oppvarming	100–180 °C	10 min
Heving	35–50 °C	30 min
Opptining	35–60 °C	30 min
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 kapittelet: Tidsfunksjoner).

5. Trykk på tasten [].
Foreslått varighet er markert.
6. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
7. Trykk på tasten [] 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 3 sekunder.

Endre temperatur

Du kan når som helst endre temperaturen.

1. Trykk på tasten [] eller [], til temperaturen er markert.
2. Endre temperaturen med dreieknappen.
Endringene tas automatisk i bruk.

Pause

Trykk kort på tasten [] for å avbryte ovnsdriften (pause). Kjøleviften kan fortsette å gå. Start ved å trykke på tasten [].

Dersom du åpner apparatdøren under drift av ovnen, avbrytes driften. Lukk apparatdøren og trykk på tasten [] for å starte igjen.

Hvis du har stilt inn grunninnstillingen "Fortsette driften når døren er lukket" på "automatisk", trenger du ikke starte på nytt (se kapittelet: 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 tasten [].

Slå av apparatet

⚠ Fare for skålding!!

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

deg over apparatdøren når du åpner den. Vær oppmerksom på at damp kan være usynlig, avhengig av temperaturen.

Trykk lenge på tasten  for å avslutte driften. 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 tanklokket.

Obs!

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

Tørke ovnsrommet

Fare for skålding!!

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

1. La apparatdøren så vidt være åpen til apparatet er avkjølt.
2. Rengjør det avkjølte ovnsrommet og fordampingsskålen med den medfølgende rengjøringskvampen, 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. Med våre innstillingsforslag finner du mange forskjellige retter, fra kaker, brød, fjærkre, kjøtt, fisk og vilt til gratenger og ferdigretter.

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

1. Trykk på tasten .
I displayet vises "Varmluft 160 °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 tasten .
Ovnsdriften starter. Varigheten telles ned i displayet.

Varigheten er telt ned

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

Trykk på tasten  for å stanse signalet.

Endre temperatur

Du kan når som helst endre temperaturen med dreieknappen.

Endre varighet

Trykk på tasten . Endre varigheten med dreieknappen. Lukk tidsfunksjonene med tasten .

Vise informasjon

Trykk på tasten .

Drei på dreieknappen for å vise 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 varighet
- Stille inn varselur
- Endre sluttiden

Innstilling av tidsfunksjoner – kort forklart

1. Trykk på tasten .
2. Velg eventuelt ønsket tidsfunksjon med tasten .
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. Trykk eventuelt på tasten  og 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 . Trykk eventuelt på tasten  og endre varselurtiden med dreieknappen i løpet av de neste sekundene. Lukk tidsfunksjonene med tasten .

Når varselurtiden er utløpt

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

Slette varselurtid

Trykk på tasten . Trykk eventuelt på tasten  og sett varselurtiden tilbake til "00:00" med dreieknappen. Lukk tidsfunksjonene med tasten .

Stille inn varighet

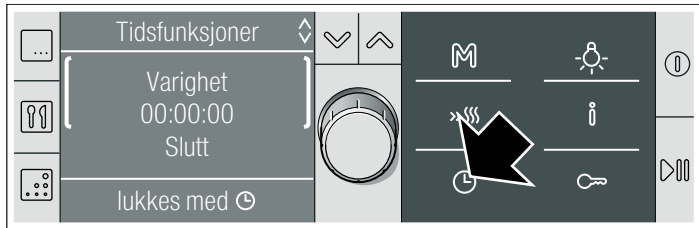
Når du stiller inn varighet (steketid) for en rett, avsluttes driften automatisk etter denne tiden. Apparatet varmer ikke lenger.

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

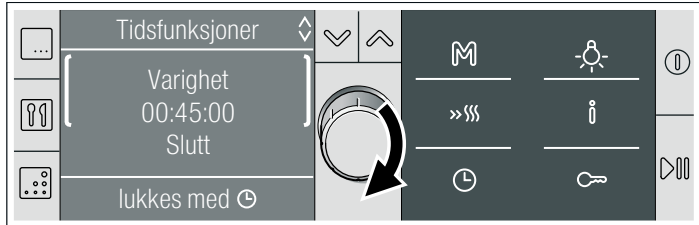
Eksempel vist på bildet: Stille varigheten til 45 minutter.

Forutsetning: Varmetype og temperatur er stilt inn.

1. Trykk på tasten .



2. Still inn varigheten med dreieknappen.



3. Lukk tidsfunksjonene med tasten .

4. Dersom stekeovnen ikke har startet ennå, trykker du på tasten .

Varigheten telles ned i displayet.

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

Endre varighet

Trykk på tasten . Endre varigheten med dreieknappen. Lukk tidsfunksjonene med tasten .

Varigheten er telt ned

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

Slette varighet

Trykk på tasten . Sett varigheten til "00:00:00" 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:

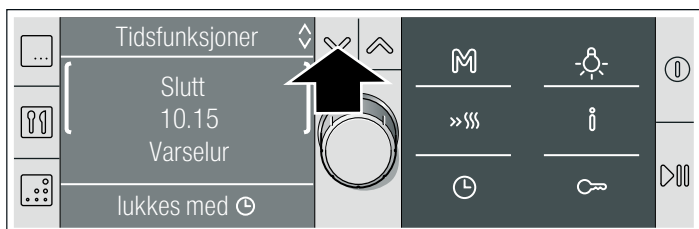
Klokken er 9.30, retten trenger 45 minutter, men skal først være ferdig kl. 12.45.

Forutsetning:

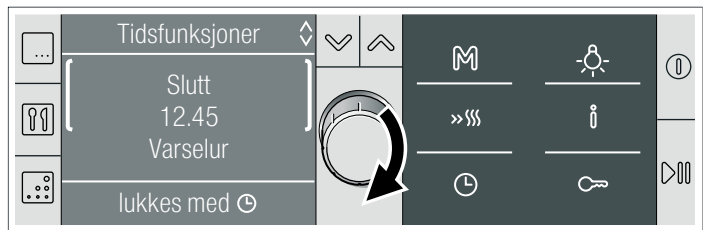
Driften som er stilt inn, er ikke startet. Det er stilt inn en varighet. Tidsfunksjonen  er åpnet.

1. Med tasten  bytter du til "Slutt".

Tidspunktet for når driften er ferdig, vises i displayet.



2. Med dreieknappen kan du forskyve slutten til et senere tidspunkt.



3. Lukk tidsfunksjonene med tasten .

4. Bekreft med tasten .

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 . Trykk på tasten  og endre sluttiden med dreieknappen. Lukk tidsfunksjonene med tasten .

Varigheten er telt ned

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

Slette sluttid

Du kan avbryte sluttiden så lenge apparatet er i ventemodus. Trykk på tasten . Trykk på tasten  og skru sluttiden tilbake til klokkeslettet vises igjen. 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. Trykk ev. på tasten  for å 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 "Grunninnstillinger" i displayet. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen. Lukk tidsfunksjonene med tasten . Klokkeslettet er blitt lagret.

Skjule klokken

Når apparatet er slått av, vises det aktuelle klokkeslettet i displayet. Du kan skjule klokken (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

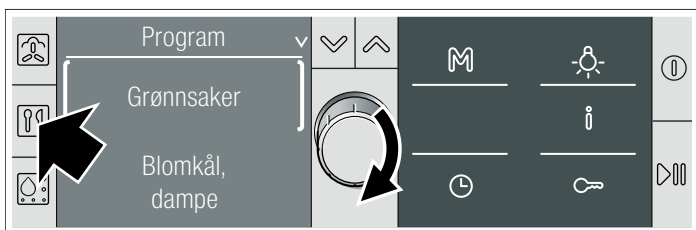
Velg passende program i programtabellene. Følg angivelsene for programmene.

Eksempel vist på bildet: Du skal dampe 500 g ferskt kyllingbryst.

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

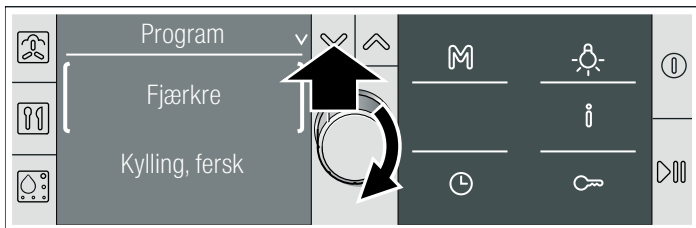
Velge programgruppe

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



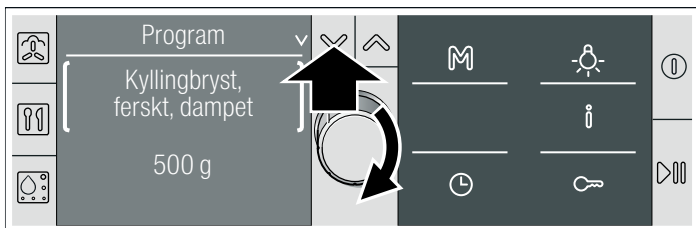
Velge program

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 ∨.
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 tasten ▷|| for å starte programmet.
- Varigheten for programmet telles ned i displayet.

Endre sluttiden

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

Avbryte programmet

Trykk på tasten ① for å avbryte programmet og slå av apparatet.

Programslutt

Du hører et lydsignal. Ovnslukningen avsluttes. Trykk på tasten ① 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
Skelte 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, fylt*	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

* Du kan forskyve sluttiden for dette programmet.

Program	Kommentar	Tilbehør	Høyde
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 opptiningsprogrammer 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.

Helserisiko!

Ved opptining av kjøtt eller fisk må du helle ut væsken som oppstår under tining. Det er viktig at denne ikke kommer i

kontakt med andre matvarer. Det kan overføres ansamlinger av mikroorganismer.

Still inn 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 fjærkreteet 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. Fremgangsmåten 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 programslett 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. en varighet. Ikke trykk på start.
- 2. Hold tasten  inne til "Minne er lagret" vises. Minneinnstillingen er lagret.

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

Starte minnefunksjonene

- Du kan når som helst starte den lagrede innstillingen.
- 1. Trykk kort på tasten .
 - 2. Trykk på tasten . Minneinnstillingen starter.
- Du kan når som helst endre innstillingen. Når du starter minnet neste gang, vises den opprinnelige innstillingen igjen.

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 med tasten  eller med et langt trykk på tasten , stille varseluret og slå av signaltonen.

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. Trykk ev. på tasten  for å slå av apparatet.

- 2. Trykk på tasten . I displayet vises "Grunninnstillinger" og "Velg språk".
- 3. Trykk på tasten  til ønsket grunninnstilling vises.
- 4. Vri dreieknappen for å endre innstillingen.
- 5. Trykk på tasten  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
Signaltonevarighet	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
Kontrast	Endre display-kontrast.	7 trinn –  +
Klokkedisplay	Vise klokken ved avslått apparat	av/på
Videre når døren lukkes	Ny start etter åpning av apparatdøren bortfaller	automatisk / fortsett driften med 
Individuell tilpasning	Stille inn sterkere eller svakere stekeresultat ved programmer generelt	7 trinn –  +
Indikasjon tastebeskrivelse	Slå av eller på visning av tastebeskrivelse 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	Signaltone ved slutten av oppvarmingstiden ved damping	ja / nei
Gjenopprette fabrikkinnstillinger	Tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger: ■ alle endringer i grunninnstillingene blir slettet ■ minnet blir slettet ■ automatisk kalibrering gjennomføres på nytt	ja / nei

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 kapittelet 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. Brente rester er mye vanskeligere å fjerne senere.

Bruk rengjøringshjelpen ved større tilsmussing (se kapittelet: 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 fordampingsskålen	Varmt såpevann eller eddikvann – bruk rengjøringssvampen 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 nettbu-tikk). Følg produsentens anvisninger. Andre typer stekeovnsrens kan skade apparatet. Pass på så ikke lypæren i ovnsrommet og tetningene på døren, lampen og fordampings-skålen 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.
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.
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).

Rengjøringsvamp

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

Vask svampen grundig før første gangs bruk. Svampen kan vaskes i vaskemaskinen (kokvask).

Mikrofiberklut

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

Stekesett

Bruk gjerne stekesettet (bestillingsnr. HEZ36DB4, 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 smusset.

Rengjøringshjelpen består av:

- Rengjøring (ca. 30 minutter). Tøm deretter fordampingsskålen og tørk av apparatet.
- 1. skylling (20 sekunder). Tøm deretter fordampingsskålen.
- 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 fordampingsskålen med den medfølgende rengjøringsvampen.

Hell i en dråpe oppvaskmiddel i fordampingsskålen nederst i ovnsrommet.

Starte rengjøringshjelpen

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

Tømme fordampingsskålen og tørke av apparatet

Etter ca. 30 minutter hører du et signal. I displayet vises meldingen "Tøm skålen og tørk av apparatet" og "00:00:40".

1. Åpne ovnsdøren.
I displayet vises "Apparatet er klart til skylling".
2. Ta stativet ut av ovnen og rengjør det (se kapittelet: Rengjøre stigene).
3. Tørk av oppløst smuss i ovnsrommet og i fordampingsskålen med en myk oppvaskbørste og rengjøringsvampen.
4. Fyll på mer vann i vanntanken ved behov, og skyv den tilbake på plass.

5. Lukk apparatdøren.

I displayet vises "Fortsett driften med ".

1. skylling

Trykk på tasten .

Apparatet skyller. I displayet vises "1. skylling".

Tømme fordampingsskålen

Etter 20 sekunder vises meldingen "Tøm skålen" og "00:00:20" i displayet.

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

2. skylling

Trykk på tasten .

Apparatet skyller. I displayet vises "2. skylling".

Fjerne gjenværende vann

Etter 20 sekunder vises meldingen "Tøm skålen" og "00:00:00" i displayet.

1. Åpne ovnsdøren.
 2. Fjern gjenværende vann fra fordampingsskålen med rengjøringsvampen.
 3. Tørk av ovnsrommet med rengjøringsvampen, og tørk over med en myk klut.
 4. Trykk på tasten ① for å slå av apparatet.
- Rengjøringshjelpen er avsluttet.

Avbryte rengjøringshjelpen

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

1. Trykk lenge på tasten  for å avbryte rengjøringshjelpen.
I displayet vises "Fortsett driften med  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 tasten .
I displayet vises "Tøm skålen og tørk av apparatet".
3. Fyll ev. vanntanken med vann, skyv den inn igjen og trykk på tasten .

Gå videre som beskrevet i avsnittet "Tømme fordampingsskålen 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 fordampingsskålen og fyll vanntanken på nytt.
- 1. skylling (20 sekunder). Tøm deretter fordampingsskålen.
- 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 .
I displayet vises "Rengjøring".
3. Drei på dreieknappen til "Avkalking" vises.
4. Sett inn vanntanken med avkalkingsløsning i, og lukk apparatdøren.
5. Trykk på tasten .
Apparatet avkalkes. Lampen i ovnsrommet forblir avslått.

Tømme fordampingsskålen 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 "00:00:40".

1. Åpne ovnsdøren.
2. Fjern avkalkingsløsningen fra fordampingsskålen med den medfølgende rengjøringsvampen.
3. Skyll 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 ".

1. skylling

Trykk på tasten .
Apparatet skyller. I displayet vises "1. skylling".

Tømme fordampingsskålen

Etter 20 sekunder vises meldingen "Tøm skålen" og "00:00:20" i displayet.

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

2. skylling

Trykk på tasten .
Apparatet skyller. I displayet vises "2. skylling".

Fjerne gjenværende vann

Etter 20 sekunder vises meldingen "Tøm skålen" og "00:00:00" i displayet.

1. Åpne ovnsdøren.
2. Fjern gjenværende vann fra fordampingsskålen 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 lenge på tasten  for å avbryte avkalkingen.
I displayet vises "Fortsett driften med  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 tasten .
I displayet vises "Tøm skålen og fyll vanntanken på nytt".

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

Avkalke bare fordampingsskålen

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

Eneste forskjell:

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

Fordampingsskålen kan også avkalkes manuelt.

Sette inn og ta av apparatdøren

Apparatdøren kan tas av for en bedre rengjøring av apparatet.

Fare for skader!

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

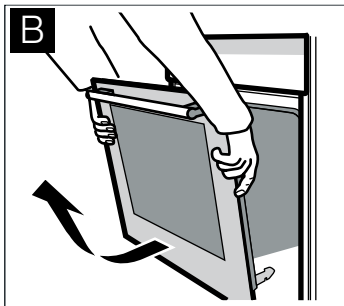
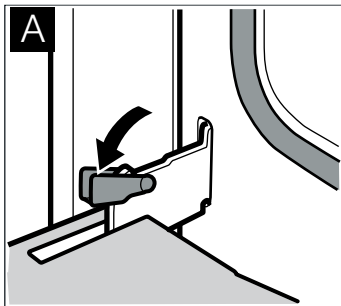
Fare for skader!

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

Ta ut apparatdøren

1. Åpne apparatdøren helt.
2. Klapp sperrehendlene på venstre og høyre side helt opp (figur A).
Hengslene er sikret og kan ikke klappe sammen.
3. Lukk apparatdøren litt til du merker en motstand.

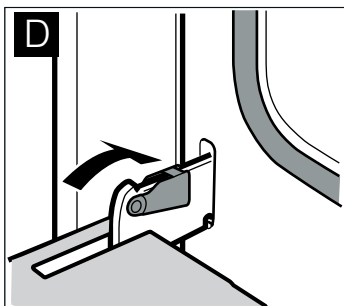
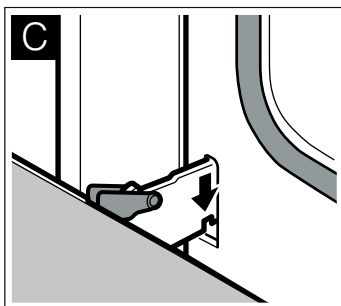
4. Ta tak i døren med begge hender, på venstre og høyre side, lukk døren litt mer, og ta den ut (figur B).



Sette inn appartdøren

Sett på plass appartdøren 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 appartdøren helt.
3. Klapp sperrehendlene på venstre og høyre side helt igjen (figur D).



Appartdøren er sikret og kan ikke tas ut.

4. Lukk appartdøren.

Rengjøre glassrutene

Du kan utmontere glassrutene i appartdøren for å forenkle rengjøringen.

⚠ Fare for skader!

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

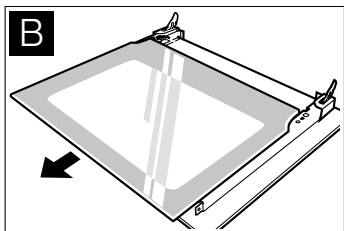
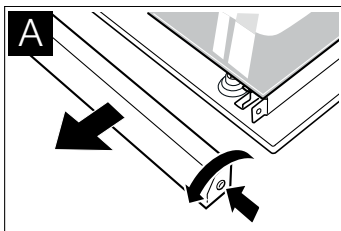
⚠ Fare for skader!

Du må ikke bruke apparatet før du har satt inn glassrutene og appartdøren 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.

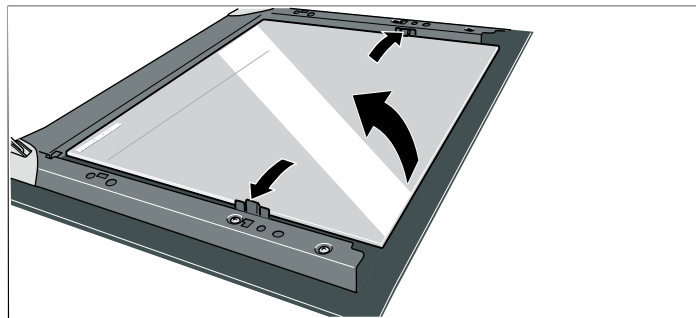
1. Ta ut appartdøren og legg den med fremsiden ned på et mykt og rent underlag (se kapittelet: Montering og utmontering av appartdøren).
2. Skru løs dekselet oppe til venstre og høyre på appartdøren og ta det av (figur A).
3. Løft glassruten litt og trekk den ut (figur B).



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

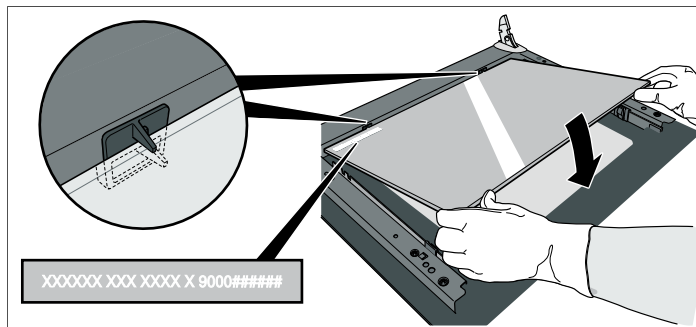
Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

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 appartdøren på plass igjen.

Rengjøre stigen

Stigene kan tas ut for rengjøring.

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

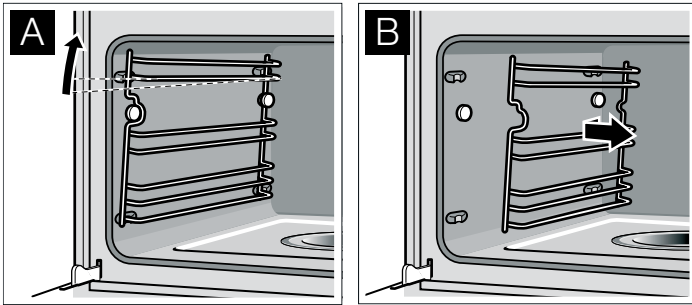
Vent til ovnsrommet er avkjølt.

Ta ut stigen

Merk: Sving stigen foran maksimalt ut til de stopper, fordi sideveggene i apparatet ellers kan bli bøyd.

1. Trykk stigen foran forsiktig oppover til de løsner og går ut av opphenget på sidene (bilde A).

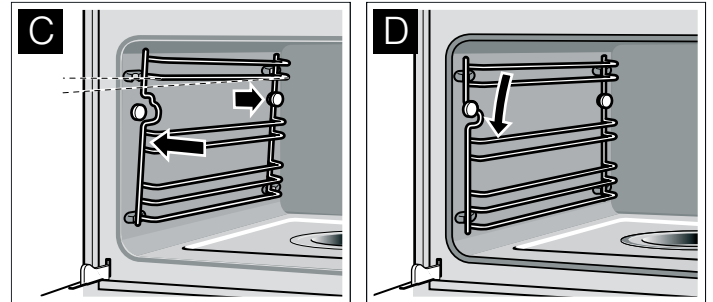
2. Ta stigen ut av opphenget og ut av ovnen (bilde B).



3. Rengjør stigen med såpevann og svamp/børste eller vask stigen i oppvaskmaskin.

Hekte stigen på plass

1. Sett stigen inn med utbuktningene vendt oppover.
2. Hekt stigen på bak og skyv dem bakover til de smekker på plass (bilde C).
3. Hekt stigen på opphenget og trykk dem nedover til de smekker på plass og igjen er festet vannrett i apparatet (bilde D).



Stigen 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 sikringsskapet.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet virker ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømnettet
	Strømbrydd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer.
	Sikringen er defekt	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
	Betjeningsfeil	Slå av sikringen for apparatet i sikringsskapet og slå den på igjen etter ca. 10 sekunder.
Apparatet vil ikke starte.	Apparatdøren er ikke ordentlig lukket.	Lukk apparatdøren.
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises meldingen "Rengjøring"	Avkalkingen ble avbrutt.	Trykk på tasten . Gjennomfør deretter to skyllinger av apparatet (se kapittelet: Avkalking. Gå frem som beskrevet i avsnittet "Tømme fordampingsskålen og fyll vanntanken på nytt".)
"Fortsett driften med		
"Avkalking"		
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises meldingen "Rengjøring"	Rengjøringshjelpen ble avbrutt.	Trykk på tasten . Gjennomfør deretter to skyllinger av apparatet (se kapittelet: Rengjøringshjelp. Gå frem som beskrevet i avsnittet "Tømme fordampingsskålen og tørke av apparatet".)
"Fortsett driften med		
"Rengjøring"		
I displayet vises "Klokkeslett".	Strømbrydd	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 tasten .
	Etter innstilling ble det ikke trykket på tasten .	Trykk på tasten eller slett innstillingene med tasten .
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.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Vanntanken tømmer seg uten synlig grunn. Fordampingsskålen renner over.	Vanntanken er ikke lukket ordentlig.	Sett på lokket slik at det smekker på plass.
	Tetningen på tanklokket er skitten	Rengjør tetningen.
	Tetningen på tanklokket er defekt.	Bestill en ny vanntank fra kundeservice.
Fordampingsskålen er kokt tom selv om tanken er full.	Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn.	Skyv vanntanken inn slik at den smekker på plass.
	Tilførselen er tett.	Avkalk apparatet. Kontroller om vannets hardhetsgrad er riktig innstilt.
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 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 kapitlet Grunninnstillinger). Start deretter damping i 20 minutter ved 100 °C.
Under steking kommer dampen ut gjennom lufteåpningen.		Dette er normalt.
Apparatet damper ikke lenger som det skal.	Apparatet er forkalket.	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 gjenopprett den igjen etter 10 sekunder. Hold tasten  inne i 4 sekunder i løpet av de neste 2 minuttene.

Bytte pære i ovnsrommet

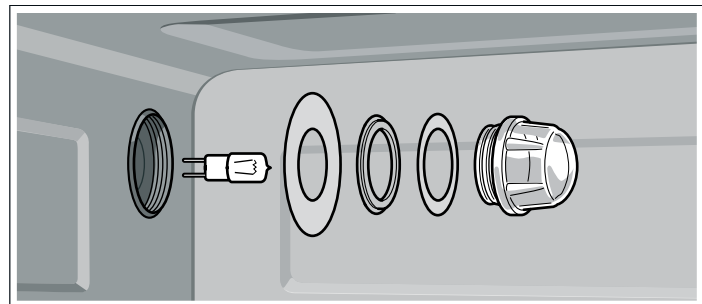
Halogenlamper som tåler høy temperatur, 230 V / 25 W med tetninger, får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

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 dekselet 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 strømnettet igjen og still inn klokkeslettet på nytt.

Slå aldri apparatet på uten glassdeksel og tetninger.

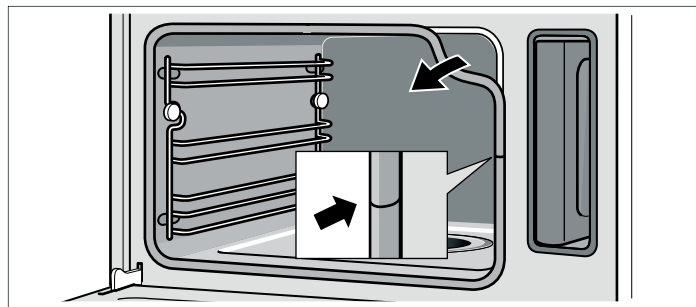
Skifte glassdeksel eller tetninger

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

Bytte dørtetning

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

1. Åpne ovnsdøren.
2. Dra av den gamle dørtetningen.
3. Skyv inn den nye dørtetningen på ett sted og trykk den inn rundt hele. Støpunktet 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 teknikker.

E-nummer og FD-nummer

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

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

E-nr.	FD-nr.

Kundeservice ☎

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Miljøvern

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

Miljøvennlig deponering



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

Tips 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.

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.

Kombidrift

Kombidriften egner seg spesielt godt til tilberedning av steker, kylling og bakst, samt gjærbakst og brød, takket være kombinasjonen av varmluft og damp.

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.

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
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 forko-kes.	stekebrett på høyde 2	kombidrift	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

Matvarer	Forhold	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
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 speltkjerner, malt	1 : 2,5	uten hull	-	damping	100	15–20
Hirse, hel	1 : 2,5	uten hull	-	damping	100	25–35
Hvete, hel	1 : 1	uten hull	-	damping	100	60–70
Potetballer	-	med hull + 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 Kombidrift blir kjøttet spesielt saftig inni og sprøtt utenpå.

Fjærkre

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

* brunes først

Oksekjøtt

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Grytestek av okse*	1,5 kg	rist + stekebrett	2	oppvarming	140–150	100–140
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

* brunes først

Kalvekjøtt

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

* 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	kombidrift	170–180	70–80
Stek med svor	1,5 kg	rist + stekebrett	2	damping	100	20–25
				Kombidrift	140–160	40–50
				Varmluft	210–220	20
Svinefilet*	0,5 kg	rist + stekebrett	2	kombidrift	160–180	20–30
Filet i butterdeig	1 kg	stekebrett	2	kombidrift	180–200	40–60
Røkt svinekam med ben	1 kg	rist + stekebrett	2	kombidrift	120–140	60–70
Sommerkoteletter	i skiver	stekebrett	2	damping	100	15–20
Rullestek	1,5 kg	rist + stekebrett	2	kombidrift	170–180	70–80

* brunes først

Annet

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Kjøttpudding	av 0,5 kg kjøtt-deig	Stekebrett	2	Kombidrift	140–150	45–60
Rådyrsadel med bein*	0,6–0,8 kg	Rist + stekebrett	2	Kombidrift	150–170	15–30
Lammelår uten bein	1,5 kg	Rist + stekebrett	2	Kombidrift	170–180	60–80
Lammerygg med bein*	1,5 kg	Rist + stekebrett	2	Kombidrift	160–170	15–25
Kaninkjøttstykker	1,5 kg	Rist + stekebrett	2	Kombidrift	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

* brunes først

Tips om 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 et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve": Trykk med skjeen på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, kan den steke litt til.
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.	Kontroller innsetningshøyden og temperaturen.
Steken ser fin ut, men sjyen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, eller fyll på mer væske.
Steken ser fin ut, men sjyen er for lys og tynn.	Velg et større fat neste gang, eller tilsett mindre væske.

Fisk

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
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

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Uerfilet	à 0,15 kg	med hull + stekebrett	3 1	damping	80–90	10–20
Sjötungerulade, 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	kombidrift	150–170	30–40
Søt grateng	gratengform + rist	2	kombidrift	150–170	30–45
Lasagne	stekebrett	2	kombidrift	160–170	35–45
Sufflé	småformer + rist	2	kombidrift	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

Desserter, kompott

Kompott

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

Risengrynsgrøt

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

Yoghurt

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

Rør inn en til to teskjeer naturyoghurt eller tilsvarende mengde yoghurtferment 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	kombidrift	160–170	50–60
Risengrynsgrøt*	stekebrett	damping	100	25–35
Yoghurt*	porsjongsglass + rist	damping	40	300–360
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 kapitlet: 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	Fruktkakeform	2	Varmluft	150–160	30–45
Fruktkake fin, formkakerøre	Springform	2	Varmluft	150–160	45–55
Sukkerbrød (2 egg)	Fruktkakeform	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	Kombidrift	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	kombidrift	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	kombidrift	150–160	25–35
Kringle, søt	stekebrett	2	kombidrift	160–180	40–60
Løkpai	stekebrett	2	kombidrift	170–180	30–40

Brød, rundstykker

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Loff (750 g mel)	stekebrett + bakepapir	2	kombidrift	200–210	15–20
			Varmluft	160–170	20–25
Surdeigsbrød (750 g mel)	stekebrett + bakepapir	2	kombidrift	200–220	15–25
			Varmluft	150–160	40–60
Blandingsbrød (750 g mel)	stekebrett + bakepapir	2	kombidrift	200–220	15–20
			Varmluft	160–170	25–40
Fullkornbrød (750 g mel)	stekebrett + bakepapir	2	kombidrift	200–220	20–30
			Varmluft	140–150	40–60
Rugbrød (750 g mel)	stekebrett + bakepapir	2	kombidrift	200–220	20–30
			Varmluft	150–160	50–60
Rundstykker (halvstekte à 70 g)	stekebrett + bakepapir	2	kombidrift	190–200	25–30
Boller (halvstekte à 70 g)	stekebrett + bakepapir	2	kombidrift	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	kombidrift	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 Kombidrift.
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	kombidrift	170–180	6–8
Bagett*	rist	2	kombidrift	170–180	5–10
Brød*	rist	2	kombidrift	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.

Helseisiklo!

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

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
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 innsettingshøyden 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.

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

Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker.

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

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

Åpne apparatdøren etter angitt koketid.

Kontroller norgesglass, gummistrikk, klemmer og fjærer.

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

Dypfrosne 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, dypfryst	stekebrett og rist	2	kombidrift	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

* tilsett litt væske

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Driftstype	Temperatur i °C	Steketid i min
Saltkringle, dypfryst	stekebrett + bakepapir	2	varmluft	180–200	18–22
Croissant, dypfryst	stekebrett + bakepapir	2	kombidrift	180–200	20–25
Halvstekte rundstykker eller bagett, forstekt	stekebrett + bakepapir	2	varmluft	150–170	12–15
Strudel, dypfryst	stekebrett + bakepapir	2	kombidrift	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	kombidrift	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

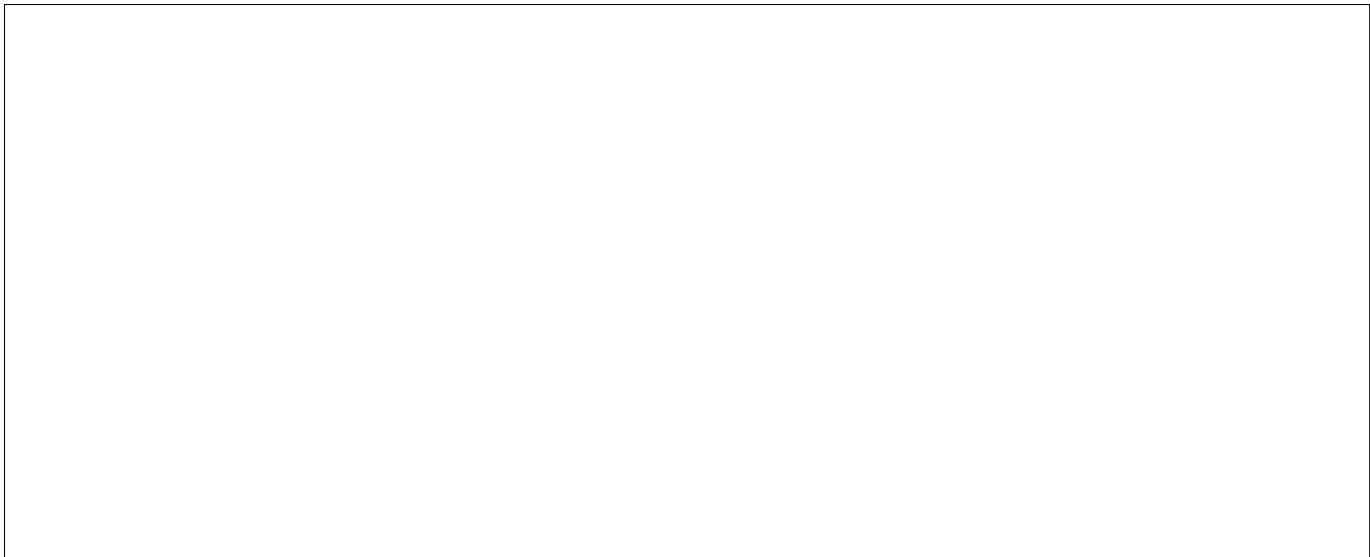
* tilsett litt væske

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000801005