



Dampovn HBC24D5.3.



BOSCH

[da] Brugsanvisning

Sikkerhedsanvisninger	4	Tabeller og tips	18
Anvisninger om sikkerhed	4	Tilbehør	18
Årsager til skader	4	Fade og gryder	18
Deres nye apparat	5	Tilberedningstid og -mængde	18
Betjeningsfelt	5	Fordele maden jævnt	18
Ovnfunktioner	5	Trykfølsomme levnedsmidler	18
Ovnrum	6	Menutilberedning	18
Tilbehør	6	Grøntsager	18
Automatisk kalibrering	6	Tilbehør og bælgfrugter	19
Inden den første ibrugtagning	6	Fjerkræ og kød	20
Indstille klokkeslæt	6	Fisk	20
Indstille vandhårdhed	6	Suppegarniture, andet	21
Første ibrugtagning	7	Desserter, kompot	21
Rengøre tilbehør inden brug	7	Genopvarme retter	21
Betjene apparatet	7	Optøning	21
Fylde vandbeholder	7	Hævning af dej	22
Tænde apparatet	7	Saftpresning	22
Slukke apparatet	8	Henkogning	22
Altid efter brug	8	Dybfrostprodukter	23
Tidsfunktioner	8		
Indstil minutur	8		
Indstille varighed	8		
Ændre sluttid	9		
Indstille klokkeslæt	9		
Programautomatik	10		
Indstille program	10		
Anvisninger til programmerne	10		
Programtabeller	11		
Børnesikring	12		
Aktivere børnesikring	12		
Deaktivere børnesikring	12		
Grundindstillinger	12		
Pleje og rengøring	13		
Rengøringsmidler	13		
Afkalkning	13		
Afmontere/montere ovndør	14		
Rengøre glaser	15		
Rengøre ribberammerne	15		
En fejl, hvad gør man?	15		
Udskifte pære i ovnlampen	17		
Udskifte dørtætning	17		
Kundeservice	17		
E-nummer og FD-nummer	17		
Miljøbeskyttelse	18		
Miljøvenlig bortskaffelse	18		
Tips til energibesparelse	18		

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

Sikkerhedsanvisninger

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

Anvisninger om sikkerhed

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

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsyn, hvis

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

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Fare for skoldning!

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

Fare for forbrænding!

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

Brandfare!

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet.

Fare for skoldning!

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

Fare for kortslutning!

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

Fare for forbrænding!

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

Fare for forbrænding!

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

Fare for skoldning!

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

Fare for elektrisk stød!

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

Årsager til skader

Pas på!

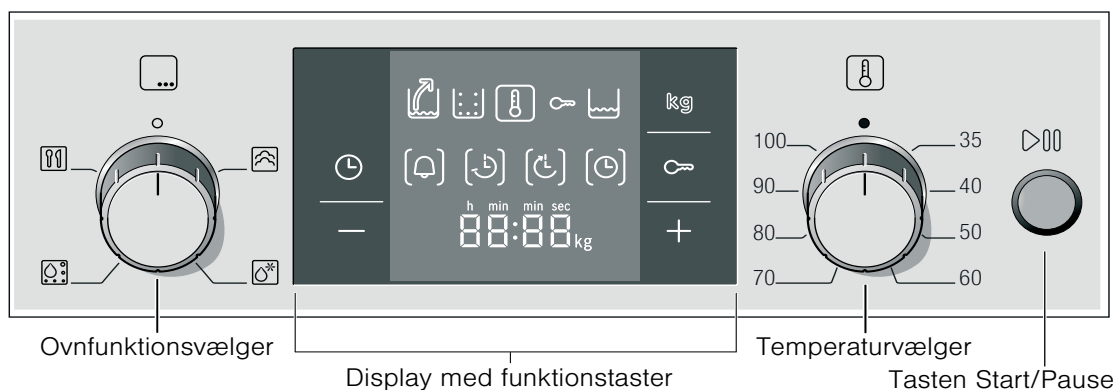
- Stil ikke noget på bunden af ovnrummet. Tildæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie. Der opstår en ophobning af varme, som kan ødelægge apparatet.
Ovnbund og fordampningsskål skal altid være fri. Stil altid fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller eller på en rist.
- Alufolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovndøren. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Fade og beholdere skal være varme- og dampbestandige.
- 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.
- Hvis dørtætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke mere rigtigt. Forsiderne på skabselementerne ved siden af kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren, og udskift den om nødvendigt.
- Stil aldrig noget på apparatets åbne dør. Apparatet kan i givet fald blive beskadiget.
- Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.
- Ovnrummet er fremstillet af rustfrit stål af meget høj kvalitet. Forkert pleje kan medføre, at der opstår korrosion i ovnrummet. Følg anvisningerne for rengøring og pleje i brugsanvisningen. Fjern snavs i ovnrummet, så snart apparatet er kølet af.

Deres nye apparat

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Betjeningsfeltet
- Ovnfunktioner
- Ovnrummet
- Tilbehøret
- Automatisk kalibrering

Betjeningsfelt



Betjeningselement		Anvendelse
Ovnfunktionsvælger		Tænde og slukke for apparatet Valg af ovnfunktion
Funktionstaster		Tryk kort: Vælg tidsfunktion (se kapitlet: Tidsfunktioner) Tryk længe ved slukket apparat: Vælg grundindstillinger (se kapitlet: Grundindstillinger)
		Vælg vægten for maden til et program (se kapitlet: Programautomatik)
		Aktivere og deaktivere børnesikring (se kapitel: Børnesikring)
		Ændring af klokkeslæt, tilberedningstid, vægt osv.
Temperaturvælger		Valg af temperatur
Tasten Start/Pause		Kort tryk: Start og afbrydelse af tilberedning (pause)
		Langt tryk: Afslutning af tilberedning

Forsænkbare betjeningsknapper

Ovnfunktionsvælgeren og temperaturvælgeren kan forsænkes. Tryk på den pågældende betjeningsknap for at få den til at gå i eller ud af hak.

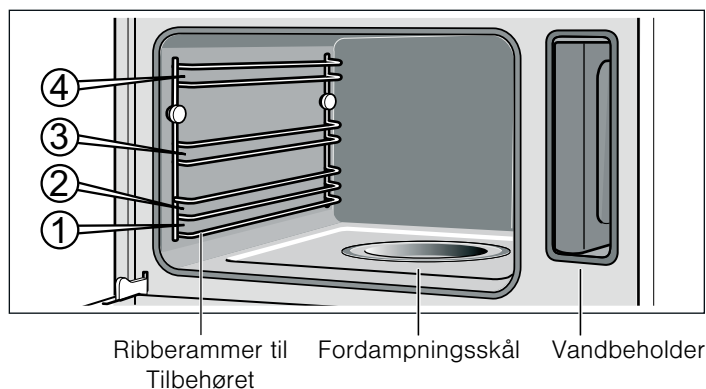
Ovnfunktioner

Med ovnfunktionsvælgeren kan De indstille apparatet til forskellige formål.

Ovnfunktion		Anvendelse
Dampning	35 - 100 °C	Til grøntsager, fisk, tilbehør, til afsaftning af frugt og blanchering. Til hævnning af dej (ved 35 °C). Madretterne er helt omgivet af damp
Optøning	35 - 60 °C	Til grøntsager, kød, fisk og frugt. På grund af fugten overføres varmen mere skånsomt til madretterne. Retterne tørrer ikke ud og ændrer ikke form
Afkalkning		Til afkalkning af vandsystemet og fordampningsskålen (Se kapitlet: Afkalkning)
Programautomatik		Valg af program (se kapitlet: Programautomatik)

Ovnrum

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



Pas på!

- Stil ikke noget på bunden af ovnrummet. Tildæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie. Der opstår en ophobning af varme, som kan ødelægge apparatet.

Ovnbund og fordampningsskål skal altid være fri. Stil altid fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller eller på en rist.

- Skub ikke noget tilbehør ind mellem rillerne, da de så kan tippe.

Tilbehør

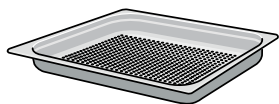
Anvend kun det leverede tilbehør eller tilbehør fra kundeservice. Det er specielt udformet, så det passer til dette apparat.

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:



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

Til opsamling af væske, som drypper ned, ved dampning og til tilberedning af ris, bælgrugter 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.

De kan få yderligere tilbehør hos forhandleren:

Tilbehør	Bestillingsnr.
Tilberedningsbeholder, uden huller, GN 2/3, 40 mm dyb	HEZ36D353
Tilberedningsbeholder, med huller, GN 2/3, 40 mm dyb	HEZ36D353G
Tilberedningsbeholder, uden huller, GN 2/3, 28 mm dyb (bageplade)	HEZ36D352
Tilberedningsbeholder, uden huller, GN 1/3, 40 mm dyb	HEZ36D153
Tilberedningsbeholder, med huller, GN 1/3, 40 mm dyb	HEZ36D153G
Rist	HEZ36DR
Rengøringssvamp	643 254
Afkalkningsmidler	311 138
Mikrofiberklud med vokskagestruktur	460 770
Stik-adapter	616 581

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.

Inden den første ibrugtagning

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

- indstille klokkeslættet
- indstille vandhårdheden
- starte første ibrugtagning
- rengøre tilbehør før brug

Indstille klokkeslæt

Efter elektrisk tilslutning lyser symbolet og **00:00** i displayet. Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på tasten .

I displayet vises klokkeslættet **12:00**.

2. Indstil klokkeslættet med tasten **+** eller **-**.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

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 Grundindstillinger.

1. Drej om nødvendigt ovnfunktionsvælgeren til **0** for at slukke apparatet.

2. Hold tasten nede, indtil **c0 3** vises på displayet.

- Tryk flere gange på tasten , indtil **c 5 2** vises (Vandhårdhed "mellem").
- Tryk på tasten **+** eller **-** for at ændre vandhårdheden. Mulige værdier:

c 5 0	blødgjort	-
c 5 1	blødt	I
c 5 2	mellem	II
c 5 3	hårdt	III
c 5 4	meget hårdt	IV

- Hold tasten  nede for at forlade grundindstillingerne. Ændringen er gemt.

Første ibrugtagning

Før De bruger apparatet første gang, skal De opvarme det tomme apparat i 20 minutter til 100 °C med funktionen Dampning . Åbn ikke apparatdøren i dette tidsrum. Apparatet kalibreres automatisk (se kapitlet: Automatisk kalibrering).

- Fyld vandbeholderen, og skub den ind (se kapitlet: Fylde vandbeholder).
- Fugt tætningen langs vandbeholderens dæksel med lidt vand inden første ibrugtagning.
- Drej ovnfunktionsvælgeren til Dampning .
- Drej temperaturvælgeren til 100 °C.
- 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 lydssignal.
- Drej ovnfunktions- og temperaturvælgeren til 0 for at slukke 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.

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, hver gang De bruger apparatet

Fylde vandbeholder

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

Pas på!

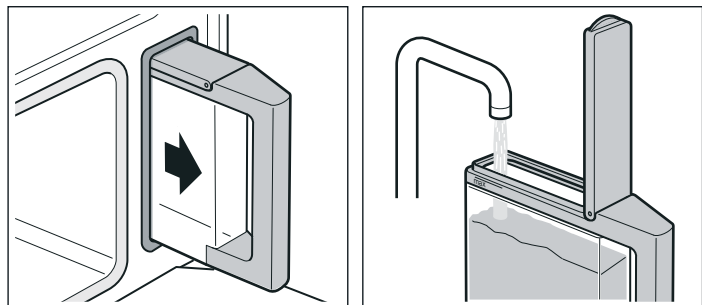
Skader på apparatet på grund af brug af uegnede væsker

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

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

Fyld vandbeholderen op hver gang før brug:

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



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

Tænde apparatet

- Drej ovnfunktionsvælgeren til den ønskede ovnfunktion.
- Drej temperaturvælgeren for at indstille temperaturen.

Ovnfunktion	Temperaturområde
 Dampning	35 - 100 °C
 Optøning	35 - 60 °C

I displayet vises en foreslået tilberedningstid.

- Indstil tilberedningstiden med tasten **+** eller **-**.
- Tryk på tasten .
- Apparatet varmer.
- Symbolet  lyser, indtil den indstillede temperatur er nået og ved eftervarme.
- Ved ovnfunktionen Dampning  begynder tilberedningstiden først at tælle ned efter opvarmningstiden.

Ændre temperatur

De kan altid ændre temperaturen. Drej temperaturvælgeren for at ændre temperaturen.

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 aktiveret, er det ikke nødvendigt at starte driften igen (se kapitlet: Grundindstillinger).

Indikator for

Når vandbeholderen er tom, høres et signal, og symbolet  (Fyld vandbeholder) vises. Tilberedningen afbrydes.

- Luk apparatets dør forsigtigt op.
- Der kommer meget varm damp ud!
- Tag vandbeholderen ud, fyld den op med koldt vand til markeringen "max", og skub den på plads igen.
- 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 tilberedningstiden er udløbet, afsluttes ovndriften automatisk. Der lyder et signal. Tryk på tasten  for at afbryde signalet.

Drej ovnfunktions- og temperaturvælgeren tilbage på positionen 0 for at slukke apparatet.

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

Altid efter brug

Tømme vandbeholder

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

Pas på!

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

Tørre ovnrum

Fare for skoldning!

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

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

Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner. Åbn menuen med tasten , og skift mellem de enkelte funktioner.

Så længe det er muligt at indstille, lyser alle tidssymboler. Parenteserne [] viser, hvilken tidsfunktion, De befinder Dem i.

En indstillet tidsfunktion kan ændres direkte med tasten **+** eller **-**, hvis tidssymbolet er omgivet af parenteser.

Vise tidsfunktion

Tryk på tasten  flere gange, indtil parenteserne er placeret omkring det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Indstil minutur

De kan bruge minuturet som et separat køkkenminutur. Det fungerer uafhængigt af tilberedningsdriften. Minuturet har sit eget signal. På den måde kan De høre, om det er minuturet eller en tilberedningstid, der er udløbet.

1. Tryk på tasten .
Tidssymbolerne lyser i displayet, og parenteserne er placeret omkring .
2. Indstil tiden på minuturet med tasten **+** eller **-**.
Foreslået værdi med tasten **+** = 10 minutter
Foreslået værdi med tasten **-** = 5 minutter
Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede tid. Minuturet starter. Symbolet  for minuturet vises sammen med tiden, der tælles ned.

Ændre indstillet tid på minutur

Korriger tiden på minuturet med tasten **+** eller **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Tid på minutur er udløbet

Der lyder et signal. I displayet vises **00:00**. Sluk for minuturet med tasten .

Slette tid på minutur

Stil med tasten **-** tiden på minuturet tilbage til **00:00**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Indstille varighed

Med varigheden kan De indstille tilberedningstiden for retten. Når tilberedningstiden er udløbet, afsluttes ovndriften automatisk.

Det viste eksempel:
Tilberedningstid 45 minutter.

Forudsætning:

Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

1. Tryk på tasten  flere gange, indtil parenteserne er placeret omkring varigheden .



Tidssymbolerne lyser. I displayet vises **00:00**.

2. Indstil tilberedningstiden med tasten **+** eller **-**.
 Foreslået værdi med tasten **+** = 30 minutter
 Foreslået værdi med tasten **-** = 10 minutter



3. Tryk på tasten **▷**.

Apparatet varmer. Tilberedningstiden tælles ned i displayet. Symbolet **[⏸]** lyser.

Ved ovnfunktionen Dampning **[☁]** begynder tilberedningstiden først at tælle ned efter opvarmningstiden.

Ændre varighed

Korriger tilberedningstiden med tasten **+** eller **-**. Tryk forinden på tasten **⏸**, hvis minuturet er indstillet.

Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Varighed er slut

Der lyder et signal. Apparatet varmer ikke længere. Tryk på tasten **⏸** for at afbryde signalet. Drej ovnfunktions- og temperaturvælgeren tilbage på positionen **○** for at slukke apparatet. Luk apparatets dør forsigtigt op. Der kommer meget varm damp ud.

Ændre sluttid

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

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

Ved visse programmer er det ikke muligt at forskyde sluttiden.

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

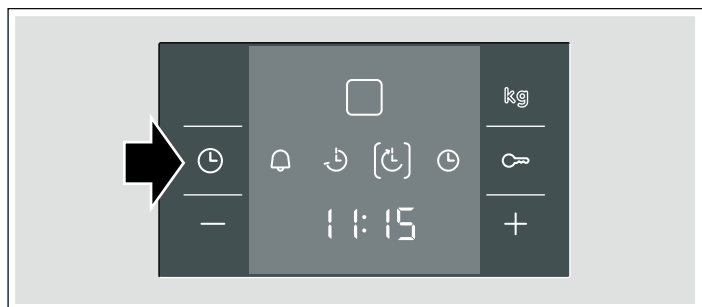
Det viste eksempel:

Klokken er 10:30, det tager 45 minutter at tilberede retten, men den skal først være færdig kl. 12:30.

Forudsætning:

Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

1. Tryk på tasten **⏸** flere gange, indtil parenteserne er placeret omkring varigheden **[⏸]**.
2. Indstil tilberedningstiden med tasten **+** eller **-**.
3. Tryk på tasten **⏸**.



Parenteserne er placeret omkring **[⏸]** (sluttid). Det tidspunkt, hvor retten vil være færdig, bliver vist.

4. Udskyd sluttiden til et senere tidspunkt med tasten **+**.



5. Tryk på tasten **▷**.

Apparatet skifter til venteposition. I displayet vises sluttiden **[⏸]**. Tilberedningsdriften starter på det rigtige tidspunkt.

Tilberedningstiden tælles ned i displayet.

Ændre sluttid

Korriger sluttiden med tasten **+** eller **-**. Hvis minuturet er indstillet, skal De forinden trykke på tasten **⏸** flere gange, indtil sluttiden **[⏸]** vises.

Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Slut-tiden må ikke ændres, når den indstillede tilberedningstid er begyndt. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.

Varighed er slut

Der lyder et signal. Apparatet varmer ikke længere. Tryk på tasten **⏸** for at afbryde signalet. Drej ovnfunktions- og temperaturvælgeren tilbage på positionen **○** for at slukke apparatet. Luk apparatets dør forsigtigt op. Der kommer meget varm damp ud.

Slette sluttid

Stil sluttiden tilbage til det aktuelle klokkeslæt med tasten **-**.

Hvis minuturet er indstillet, skal De forinden trykke på tasten **⏸** flere gange, indtil varigheden **[⏸]** vises.

Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Den indstillede varighed starter med det samme.

Indstille klokkeslæt

Eksempel: Ændre klokkeslæt fra sommer- til vintertid.

Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Tryk på tasten **⏸** flere gange, indtil symbolet for klokkeslæt **[⏸]** vises.
2. Indstil klokkeslættet med tasten **+** eller **-**.
 Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Efter en strømafbrydelse

Efter et strømsvigt lyser symbolet **⏸** og **00:00** i displayet. Tryk på tasten **⏸**. Indstil klokkeslættet med tasten **+** eller **-**. Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Skjule klokkeslæt

De kan skjule klokkeslættet. I så fald er det kun synligt, når apparatet er i drift (se kapitlet: Grundindstillinger).

Programautomatik

De kan let og enkelt tilberede retter med 20 forskellige programmer.

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Hvordan programmerne i programautomatikken indstilles
- Anvisninger og tips om programmerne
- hvilke programmer, der kan indstilles

Indstille program

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

1. Drej ovnfunktionsvælgeren hen på .

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

2. Indstil programmet med tasten **+** eller **-**.



3. Tryk på tasten **kg**.

I displayet vises en foreslået vægt.

Ved nogle programmer skal der ikke angives en vægt. I så fald vises **0:00 kg**.

4. Indtast vægten for maden med tasten **+** eller **-**.



5. Tryk på tasten .

Programmets tilberedningstid tælles ned i displayet.

Forskyde sluttid

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

Afbryde program

Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage til **0**.

Efter programmets afslutning

Der lyder et signal. Tilberedningen afsluttes. Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage på **0** for at 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.

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 beholderen uden huller 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. 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.

Tilberede grøntsager P1 - P6

Tilsæt først salt til grøntsager efter tilberedningen.

Tilbered kornprodukter/linser P7 - P10

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

Basmati-ris 1:1,5

Couscous 1:1

Naturris 1:1,5

Linser 1:2

Angiv vægten uden væske.

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

Dampe kyllingebryst P11

Læg ikke stykker af kyllingebryst oven på hinanden i fadet.

Dampe fisk P12 - P13

Smør tilberedningsbeholderen med fedtstof ved tilberedning af fisk.

Læg ikke fiskefileter oven på hinanden. Angiv vægten for den største filet, og vælg så vidt muligt lige store stykker.

Tilberede frugtkompot P14

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

Tilberede mælkeris P15

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

Fremstille yoghurt P16

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.

Desinficere sutteflasker P18

Vask altid sutteflasker med en flasketrækker 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.

Tilberede æg P19 - P20

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

Programtabeller

Følg anvisningerne til programmerne.

Program		Bemærkning	Tilbehør	Rille
P 1*	Dampe blomkålsbuketter	Samme størrelse buketter	Tilberedningsbeholder med huller + Tilberedningsbeholder uden huller	3 1
P 2*	Dampe broccolibuketter	Samme størrelse buketter	Tilberedningsbeholder med huller + Tilberedningsbeholder uden huller	3 1
P 3*	Dampe grønne bønner	-	Tilberedningsbeholder med huller + Tilberedningsbeholder uden huller	3 1
P 4*	Dampe gulerødder i skiver	ca. 3 mm tykke skiver	Tilberedningsbeholder med huller + Tilberedningsbeholder uden huller	3 1
P 5	Dampe grøntsager, blandede, frosne	-	Tilberedningsbeholder med huller + Tilberedningsbeholder uden huller	3 1
P 6*	Pillekartofler	Mellemstore, Ø 4 - 5 cm	Tilberedningsbeholder med huller + Tilberedningsbeholder uden huller	3 1
P 7	Basmati-ris	Maks. 0,75 kg	Tilberedningsbeholder uden huller	2
P 8	Naturris	Maks. 0,75 kg	Tilberedningsbeholder uden huller	2
P 9	Couscous	Maks. 0,75 kg	Tilberedningsbeholder uden huller	2
P 10	Linser	Maks. 0,55 kg	Tilberedningsbeholder uden huller	2
P 11	Kyllingebryst fersk, dampet	Samlet vægt 0,2 - 1,5 kg	Tilberedningsbeholder med huller + Tilberedningsbeholder uden huller	3 1
P 12	Dampe fersk fisk, hel	0,3 - 2 kg	Tilberedningsbeholder med huller + Tilberedningsbeholder uden huller	3 1
P 13	Dampe fiskefilet, fersk	Maks. 2,5 cm tykke	Tilberedningsbeholder med huller + Tilberedningsbeholder uden huller	3 1
P 14*	Frugtkompot	-	Tilberedningsbeholder uden huller	2
P 15	Mælkeris	-	Tilberedningsbeholder uden huller	2
P 16	Yoghurt i glas	-	Glas + Tilberedningsbeholder uden huller	2
P 17*	Genopvarme tilberedt tilbehør		Tilberedningsbeholder uden huller	2

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

Program	Bemærkning	Tilbehør	Rille	
P 18*	Desinficere sutteflasker	Tilberedningsbeholder med huller	2	
P 19*	Hårdkogte æg	Æg størrelse M, maks. 1,8 kg	Tilberedningsbeholder med huller + Tilberedningsbeholder uden huller	3 1
P 20*	Blødkogte æg	Æg størrelse M, maks. 1 kg	Tilberedningsbeholder med huller + Tilberedningsbeholder uden huller	3 1

* Ved dette program kan sluttiden udskydes.

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 minutet 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. Disse grundindstillinger kan dog om ønsket ændres.

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

1. Drej om nødvendigt ovnfunktionsvælgeren til 0 for at slukke apparatet.

2. Hold tasten  nede, indtil  3 (lysstyrke for display = kraftig) vises i displayet.

3. Tryk flere gange på tasten , indtil den ønskede grundindstilling vises.

4. Tryk på tasten  eller  for at ændre grundindstillingen.

5. Hold tasten  nede for at forlade grundindstillingerne. Ændringen er gemt.

Følgende grundindstillinger kan ændres:

Grundindstilling	Funktion	Mulige indstillinger
 3	Lysstyrke for display	 1 = mørk  2 = mellem  3 = lys
 2	Signallængde: Indstille signalets længde ved afsluttet drift	 1 = kort (10 sekunder)  2 = mellem (2 minutter)  3 = lang (5 minutter)
 1	Vise klokkeslæt ved slukket apparat	 0 = fra  1 = til
 1	Fortsætte drift efter lukning af dør. Tryk på start efter åbning af apparatdøren falder bort	 0 = fra  1 = til
 2	Tid indtil automatisk lagring af ændringer	 1 = kort (2 sekunder)  2 = mellem (5 sekunder)  3 = lang (10 sekunder)
 2	Indstilling af vandhårdhed for afkalkningsindikatoren	 0 = blødgjort  1 = blød (I)  2 = mellem (II)  3 = hård (III)  4 = meget hårdt (IV)
 0	Opvarmningssignal ved dampning	 0 = fra  1 = til
 0	Nulstille apparatet til fabriksindstillinger: ■ Alle ændringer i grundindstillingerne slettes ■ Automatisk kalibrering foretages igen	 0 = nulstil ikke  1 = nulstil

Pleje og rengøring

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Pleje og rengøring af apparatet
- Afkalkning

Fare for kortslutning!

Anvend aldrig højtryks- eller dampstrålerenser til rengøring af apparatet.

Pas på!

Overfladeskader: Anvend

- aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler
- aldrig ovnrensninger

- 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 på apparatets forside eller andre følsomme overflader, skal De straks tørre det af med vand.

Fjern snavs i ovnrummet, så snart apparatet er kølet af.

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 rengøringssvampe.

Rengøringsmidler

Apparatet udvendigt (med aluminiums-front)	Opvaskevand - tør efter med en blød klud Mildt middel til vinduespudsning - tør aluminiumsfronten af med lette, vandrette bevægelser med en blød vinduesklud eller en fnugfri mikrofiberklud
Apparatet udvendigt (med front i rustfrit stål)	Opvaskevand - tør efter med en blød klud Fjern straks pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.
Ovnrum indvendigt med fordampningsskål	Varmt opvaskevand eller eddikevand – anvend den medfølgende rengøringssvamp eller en blød opvaskebørste. Pas på! Ovnrummet kan ruste: Brug aldrig stål- eller skuresvampe.
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 glaseruder 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 til rengøringen.

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.

Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalkes med regelmæssige mellemrum. Det minder indikatoren  Dem om.

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

Afkalkningen består af:

- Afkalkning (ca. 30 minutter), efterfølgende opfyldning af vandbeholderen og tømning af fordampningsskålen
- 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. Drej ovnfunktionsvælgeren til Afkalkning .
 2. Skub vandbeholderen med afkalkningsvæske ind, og luk apparatdøren.
 3. 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. Symbolet  (Fyld vandbeholder) og  00:40 min vises.

1. Luk ovndøren op.
2. Skyl vandbeholderen grundigt, fyld den med vand, og skyd den ind igen.

Symbolet  (Tøm fordampningsskål) vises.

3. Fjern afkalkningsvæsken i fordampningsskålen med den medfølgende rengøringsvamp.
4. Luk ovndøren.

1.skylning

Tryk på tasten .

Apparatet skyller.

Tøm fordampningsskål

Efter 20 sekunder vises  (tøm fordampningsskålen) og  00:20 min.

1. Luk ovndøren op.
2. Vask rengøringsvampen grundigt ud.
3. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringsvampen.
4. Luk ovndøren.

2.skylning

Tryk på tasten .

Apparatet skyller.

Fjern resterende vand

Efter 20 sekunder vises  (tøm fordampningsskålen) og  00:00.

1. Luk ovndøren op.
 2. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringsvampen.
 3. Tør ovnrummet af med rengøringsvampen, og tør efter med en blød klud.
 4. Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage på 0 for at slukke apparatet.
- Afkalkningen er gennemført.

Afbryde afkalkning

Bemærk: Efter en afbrydelse skal De 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  00:40 min.
For at sikre at der ikke er afkalkningsvæske tilbage i apparatet, skal De skylle to gange efter en afbrydelse.
 2. Tryk på tasten .
- Symbolet  (Fyld vandbeholder) vises.

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 funktionen Afkalkning  som beskrevet.

De kan også afkalke fordampningsskålen manuelt.

Afmontere/montere ovndør

For at lette rengøringen kan ovndøren tages af.

Fare for tilskadekomst!

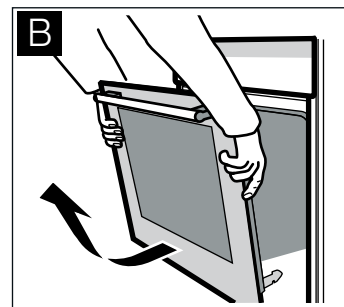
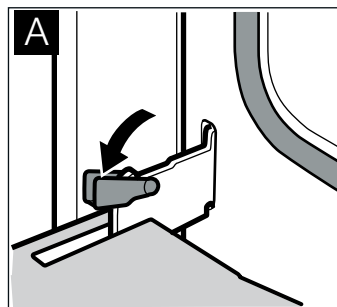
Ovndørens hængsler kan klappe i med stor kraft. Vip altid låsepalene på ovndørens hængsler helt op, når ovndøren skal tages af, og vip dem helt tilbage igen, når døren er sat på plads igen. Rør aldrig indvendigt i hængslerne med fingrene.

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

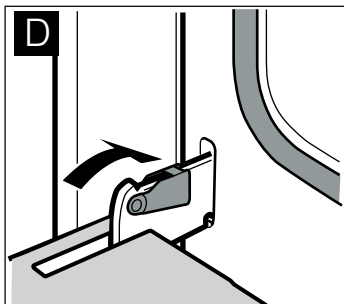
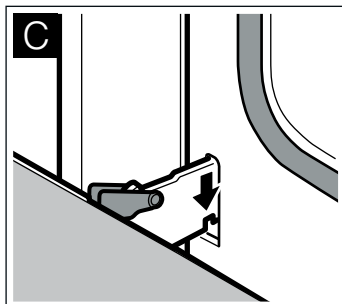
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepale i venstre og højre side helt op (figur A).
Dermed er hængslerne sikret og kan ikke klappe i.
3. Luk ovndøren så meget i, at der mærkes en modstand.
4. Tag fat i ovndøren med begge hænder i venstre og højre side, luk den en lille smule mere i, og træk den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

For at lette rengøringen kan den indvendige glasrude i ovndøren afmonteres.

⚠ Fare for tilskadekomst!

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

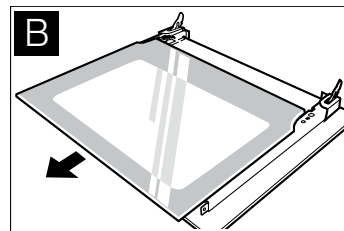
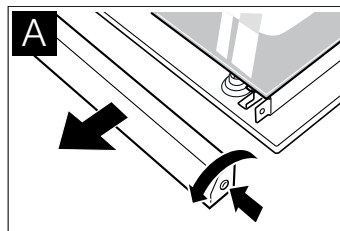
⚠ Fare for tilskadekomst!

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

Afmontere glasrude i ovndør

Bemærk: Læg mærke til, hvordan glasruden 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 glasruden, og træk den ud (figur B).



Rengøring

Rengør glasruderne 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.

Montere ovndørens glasrude

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

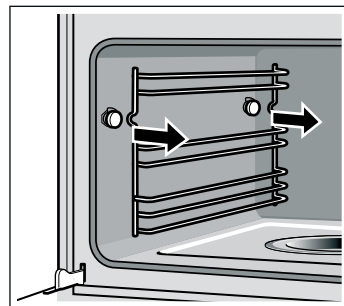
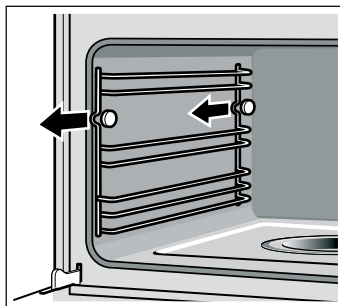
Rengøre ribberammerne

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.

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



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

En fejl, hvad gør man?

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

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

⚠ Fare for elektrisk stød!

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

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

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Apparatet kan ikke startes. I displayet vises [☹] 00:40 min	Afkalkning blev afbrudt	Drej ovnfunktionsvælgeren til ☹, og skyl apparatet 2x (se kapitlet: Afbryde afkalkning)
Apparatet kan ikke starte	Døren er ikke lukket helt	Luk døren
Apparatet er ikke i brug. I displayet vises en tilberedningstid.	En betjeningsknap er blevet aktiveret ved et uheld	Tryk længe på tasten ▷
	Der er ikke blevet trykket på tasten ▷ efter indstilling	Tryk kort på tasten ▷ for at starte tilberedningsdriften, eller tryk længe på tasten ▷ for at slette indstillingen
I displayet lyser ⌚ og 00:00	Strømafbrydelse	Indstil klokkeslættet igen (se kapitel Tidsfunktioner)
Indikatoren ⬇ vises, selv om vandbeholderen er fyldt	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skyd vandbeholderen ind, til den går i indgreb
	Sensorsystemet fungerer ikke	Kontakt kundeservice
Indikatoren ⬇ vises, selv om vandbeholderen endnu ikke er tom, eller vandbeholderen er tom, men indikatoren ⬇ 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	Rengør 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
Indikatoren ⬇ vises	Apparatet er ikke blevet benyttet i mindst 2 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	Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne (se kapitel "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 afkalkning (se kapitel: Afkalkning)
I displayet vises fejlmeddelelsen E0 1 1	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 fejlmeddelelsen 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 indikatoren blinker et kolon	Der er blevet trykket på en tastekombination	Indstil ovnfunktionen Dampning til 35 °C, og tryk derefter på tasten ⌚, indtil der lyder et signal. Tryk derefter kort på tasten ⌚ igen

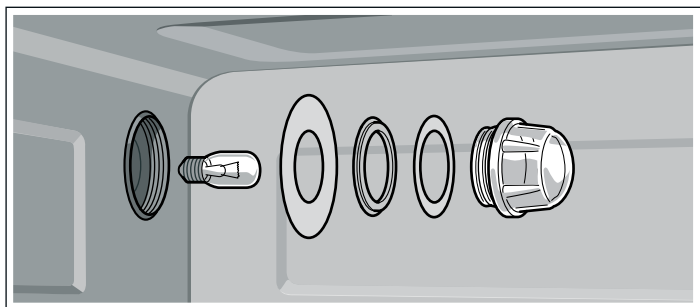
Udskifte pære i ovnlampen

Temperaturbestandige pærer 25 W, 220/240 V, lampesokkel E14 og de dertil hørende pakninger fås 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.

1. Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk netstikket ud af kontakten.
2. Skru lampeafdækningen af mod venstre.
3. Skru pæren ud ved at dreje mod venstre, og udskift med samme pæretype.
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!

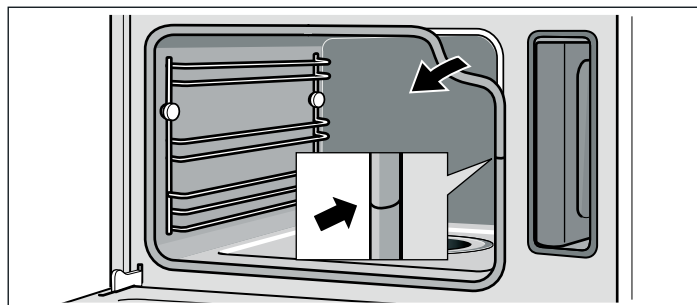
Udskifte glasafdækning eller tætninger

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.
- 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

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.

I tabellerne finder De et udvalg af retter, der er velegnede til tilberedning i dampovnen. Her kan De også se, hvilken ovnfunktion, hvilket tilbehør og hvilken temperatur og 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 tilberedningsbeholderen uden huller altid placeres nedenunder. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.

Fade og gryder

Hvis De anvender tilberedningsbeholdere, 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).

Tilberedningstid og -mængde

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.

Menutilberedning

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.

Grøntsager

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

Levnedsmiddel	Størrelse	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Artiskokker	Hele	Med huller + uden huller	Dampning	100	30 - 35
Blomkål	Hele	Med huller + uden huller	Dampning	100	30 - 40
Blomkål	Buketter	Med huller + uden huller	Dampning	100	10 - 15
Broccoli	Buketter	Med huller + uden huller	Dampning	100	8 - 10
Ærter	-	Med huller + uden huller	Dampning	100	5 - 10

* Forvarm apparat

Levnedsmiddel	Størrelse	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Fennikel	I skiver	Med huller + uden huller	Dampning	100	10 - 14
Grøntsagsflan	-	Vandbadsform 1,5 l + tilberedningsbeholder med huller i rille 2	Dampning	100	50 - 70
Grønne bønner	-	Med huller + uden huller	Dampning	100	20 - 25
Gulerødder	I skiver	Med huller + uden huller	Dampning	100	10 - 20
Kålrabi	I skiver	Med huller + uden huller	Dampning	100	15 - 20
Porrer	I skiver	Med huller + uden huller	Dampning	100	4 - 6
Majs	Hele	Med huller + uden huller	Dampning	100	25 - 35
Bladbede*	Strimler	Med huller + uden huller	Dampning	100	8 - 10
Asparges, grønne*	Hele	Med huller + uden huller	Dampning	100	7 - 12
Asparges, hvide*	Hele	Med huller + uden huller	Dampning	100	10 - 15
Spinat*	-	Med huller + uden huller	Dampning	100	2 - 3
Romanescokål	Buketter	Med huller + uden huller	Dampning	100	8 - 10
Rosenkål	Buketter	Med huller + uden huller	Dampning	100	20 - 30
Rødbeder	Hele	Med huller + uden huller	Dampning	100	40 - 50
Rødkål	I strimler	Med huller + uden huller	Dampning	100	30 - 35
Hvidkål	I strimler	Med huller + uden huller	Dampning	100	25 - 35
Squash	I skiver	Med huller + uden huller	Dampning	100	2 - 3
Sukkerærter	-	Med huller + uden huller	Dampning	100	8 - 12

* Forvarm apparat

Tilbehør og bælgfrugter

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 + Uden huller	3 1	Dampning	100	35 - 45
Hvide kartofler (i kvarte)	-	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	100	20 - 25
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

Levnedsmiddel	Forhold	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Hirse, hel	1:2,5	Uden huller	-	Dampning	100	25 - 35
Hvede, hel	1:1	Uden huller	-	Dampning	100	60 - 70
Klöße	-	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	95	20 - 25

Fjerkræ og kød

Fjerkræ

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Kyllingebryst	0,15 kg pr. stk.	Uden huller	2	Dampning	100	15 - 25
Andebryst*	0,35 kg pr. stk.	Uden huller	2	Dampning	100	12 - 18

* Brun først, og pak i folie

Oksekød

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Lille roastbeef, medium*	1 kg	Uden huller	2	Dampning	100	25 - 35
Stor roastbeef, medium*	1 kg	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	100	30 - 40

* Brun først, og pak i folie

Svinekød

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Svinefilet*	0,5 kg	Uden huller	2	Dampning	100	10 - 12
Svinemedaljoner*	ca. 3 cm tykke	Uden huller	2	Dampning	100	10 - 12
Hamburgerryg med ben	I skiver	Uden huller	2	Dampning	100	15 - 20

* Brun først, og pak i folie

Pølser

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Wienerpølser	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	80 - 90	12 - 18
Hvide pølser kogt "Weißwürste"	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	80 - 90	15 - 20

Fisk

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

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Rødfiskefilet	0,15 kg pr. stk.	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	80 - 90	10 - 20
Søtungeruller fyldt		Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	80 - 90	10 - 20

Suppegarniture, andet

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Æggestand	Uden huller	2	Dampning	90	15 - 20
Grießnockerl (østrigsk specialitet)	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	90 - 95	7 - 10
Hårdkogte æg (størrelse M, maks. 1,8 kg)	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	100	10 - 12
Blødkogte æg (størrelse M, maks. 1 kg)	Med huller + Uden huller	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)	Uden huller	Dampning	100	20 - 25
Creme caramel	Små forme + med huller	Dampning	90 - 95	15 - 20
Mælkeris*	Uden huller	Dampning	100	25 - 35
Yoghurt*	Portionsglas + med huller	Dampning	40	300 - 360
Æblekompot	Uden huller	Dampning	100	10 - 15
Pærekompot	Uden huller	Dampning	100	10 - 15
Kirsebærkompot	Uden huller	Dampning	100	10 - 15
Rabarberkompot	Uden huller	Dampning	100	10 - 15
Sveskekompot	Uden huller	Dampning	100	15 - 20

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

Genopvarme retter

Med denne ovnfunktion bliver madretter skånsomt genopvarmet. Både udseende og smag bevares, som om retterne lige var blevet tilberedt.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Grøntsager	Tilberedningsbeholder uden huller	3	Dampning	100	12 - 15
Pasta, kartofler, ris	Tilberedningsbeholder uden huller	3	Dampning	100	5 - 10

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

tilberedningsbeholderen uden huller 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 dampovnen dampe i 15 minutter ved 100 °C, 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	Tilberedningstid i min.
Kyllingelår	0,25 kg	Med huller + Uden huller	3 1	45 - 50	55 - 60
Bærfrugter	0,5 kg	Med huller + Uden huller	3 1	50 - 55	15 - 20
Fiskefilet	0,4 kg	Med huller + Uden huller	3 1	40 - 45	50 - 55

Hævning af dej

Med ovnfunktionen Dampning hæver dejen betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur.

Stil dejskålen i tilberedningsbeholderen med huller. Dejen skal ikke være tildækket.

De kan frit vælge rille til tilberedningsbeholderen med huller.

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Gærdej	1 kg	Skål + tilberedningsbeholder med huller	35	20 - 30
Surdej	1 kg	Skål + tilberedningsbeholder med huller	35	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 tilberedningsbeholderen uden huller ind i rille 1 til opsamling af 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	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	30 - 45
Ribs	Med huller + uden huller	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

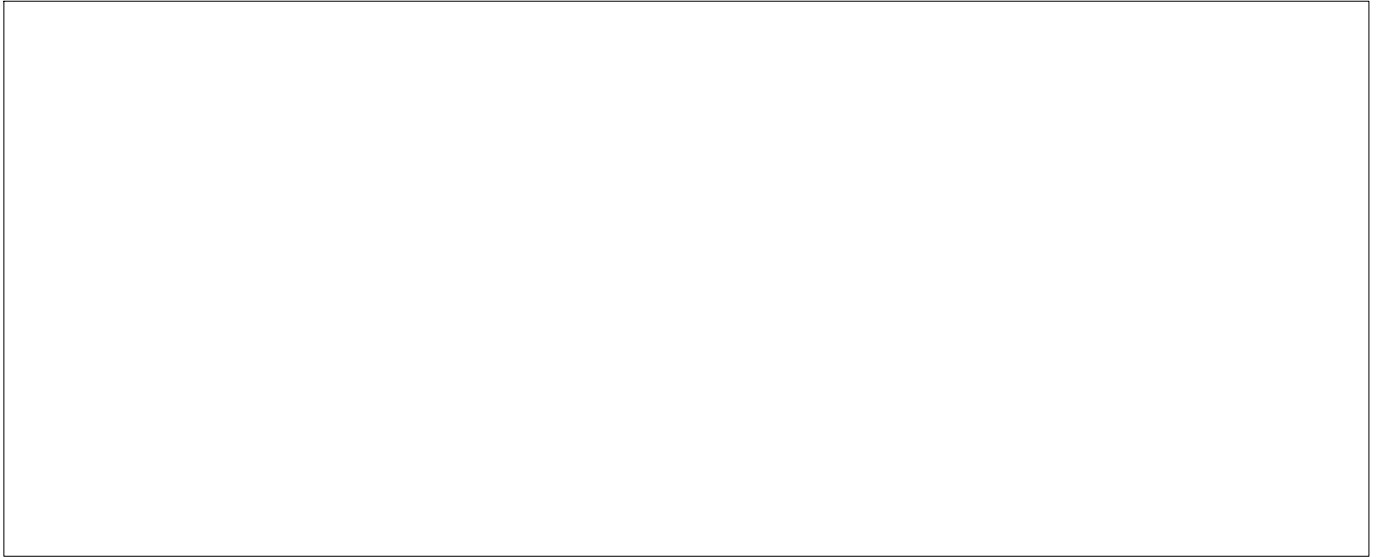
Dybfrostprodukter

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.
Dejvarer fersk, afkølet*	Uden huller	2	Dampning	100	5 - 10
Foreller	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	80 - 100	20 - 25
Laksefilet	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	80 - 100	20 - 25
Broccoli	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	100	4 - 6
Blomkål	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	100	5 - 8
Bønner	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	100	4 - 6
Ærter	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	100	4 - 6
Gulerødder	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	100	3 - 5
Grøntsager, blandede	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	100	4 - 8
Rosenkål	Med huller + Uden huller	3 1	Dampning	100	5 - 10

* Tilsæt lidt væske



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



9000573902

920112