



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Dampovn
CDG634B.1**



BOSCH

[da] Brugsanvisning

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
	Årsager til skader	5
	Miljøbeskyttelse	6
	Energibesparelse	6
	Miljøvenlig bortskaffelse	6
	Lær apparatet at kende	7
	Betjeningsfelt	7
	Betjeningselementer	7
	Display	8
	Ovnfunktioner	8
	Flere oplysninger	9
	Funktioner i ovnrummet	9
	Tilbehør	9
	Leveret tilbehør	9
	Sætte tilbehør ind	9
	Ekstra tilbehør	10
	Før apparatet tages i brug første gang	10
	Inden den første ibrugtagning	10
	Første ibrugtagning	10
	Kalibrere apparat og rengøre ovnrum	11
	Rengøring af tilbehør	11
	Betjening af maskinen	11
	Tænde og slukke for apparatet	11
	Start af drift	11
	Fyld vandbeholderen	12
	Indstille ovnfunktion og temperatur	12
	Altid efter brug	13
	Tidsfunktioner	13
	Indstille varighed	13
	Indstille sluttid	14
	Indstilling af minutur	15
	Retter	15
	Indstilling af en ret	15
	Anvisninger om retterne	16
	Tabel	16
	Børnesikring	17
	Aktivere og deaktivere	17
	Grundindstillinger	18
	Ændre grundindstillinger	18
	Liste over Grundindstillinger	18
	Strømafbrydelse	18
	Ændre klokkeslæt	18

	Rengøring	19
	Rengøringsmidler	19
	Afkalkning	20
	Afmontere/montere ovndør	21
	Afmontere/montere glasruder i ovndør	21
	Rengøre ribberammerne	22
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	23
	Selvafhjælpning af fejl	23
	Udskifte pære i ovnlampen	24
	Udskifte glasafdækning eller tætninger	25
	Udskifte dørtætning	25
	Kundeservice	25
	E-nummer og FD-nummer	25
	Tabeller og tips	26
	Tilbehør	26
	Fade og beholdere	26
	Tilberedningstid og -mængde	26
	Fordel maden jævnt	26
	Trykfølsomme levnedsmidler	26
	Menuforberedning	26
	Grøntsager	26
	Tilbehør og bælgfrugter	27
	Fjerkræ og kød	27
	Fisk	28
	Suppegarniture, andet	29
	Desserter, kompot	29
	Genopvarme retter	29
	Optøning	30
	Hævning af dej	30
	Afsaftning	30
	Henkogning	30
	Dybfrostprodukter	31
	Prøveretter	31

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

Brugsbetingelser

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 er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

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 altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes i ovnen. → "Tilbehør" på side 9

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – 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.
- Der kan komme meget varm damp ud under driften. Rør ikke ved ventilationsåbningerne. Hold børn på sikker afstand.

Advarsel – 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 tilbehøret tages ud. Vær derfor forsigtig, når tilbehøret tages ud, og brug altid ovnhandsker.

Advarsel – 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.

⚠ Advarsel – 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.
- Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 00616581).
- 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!**

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Ovnbund og fordampningsskål skal altid være utildækket. Apparatet kan blive beskadiget som følge af en varmeophobning. Stil altid fade og beholdere i tilberedningsbeholderen 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: Fade og beholdere skal være varme- og dampbestandige.
- Beholdere med rustpletter: Anvend ikke fade eller forme, der har rustpletter. Selv ganske små rustpletter kan medføre korrosion i ovnrummet.
- Dryp af væske: Ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller skal bagepladen, universalbradepanden eller tilberedningsbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.
- Fugtighed i ovnrummet: Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan forårsage korrosion. Lad altid ovnrummet tørre efter anvendelsen. Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. Opbevar ikke levnedsmidler i ovnrummet.
- Hvis dørtætningen er meget snavset, lukker apparatets dør ikke korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
→ "Rengøring" på side 19
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.
- Pleje af apparatet: Ovnrummet er fremstillet af rustfrit stål af høj kvalitet. Forkert pleje kan medføre, at der opstår korrosion i ovnrummet. Følg anvisningerne for rengøring og pleje i brugsanvisningen. Fjern altid snavs i ovnrummet med det samme, når apparatet er kølet af.
- Varmt vand i vandbeholderen: Varmt vand kan beskadige pumpen. Fyld altid kun koldt vand i vandbeholderen.
- Afkalkningsvæske: Der må ikke komme afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader. Dette beskadiger overfladerne. Hvis dette alligevel skulle ske, skal afkalkningsvæsken straks fjernes med vand.
- Rengøring af vandbeholder: Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskinen. Vandbeholderen bliver i givet fald beskadiget. Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.

Miljøbeskyttelse

Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.
- Luk så vidt muligt ikke døren op under driften.
- Ved flere kager er det bedst at bage dem umiddelbart efter hinanden. Så er ovnrummet stadig varmt. Derved reduceres bagetiden for den næste kage. Der kan også sættes 2 firkantede forme ind i ovnen ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut, så restvarmen udnyttes til færdigtilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Lær apparatet at kende

I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjeningslementer. Derudover kommer vi ind på apparatets forskellige funktioner.

Bemærk: Alt efter apparattype kan der være afvigelser i farve og andre detaljer.



1 Taster

Tasterne til højre og venstre for betjeningsfeltet har et trykpunkt. Tryk på tasten for at aktivere den. Ved apparater, som ikke har en front af rustfrit stål, er begge disse taster touch-felter uden et trykpunkt.

2 Touch-felter

Der er placeret sensorer under touch-felterne. Berør det pågældende symbol ganske let for at vælge funktionen.

3 Betjeningsring

Betjeningsringen er placeret, så den kan drejes ubegrænset mod venstre og højre. Tryk let på den, og bevæg den med fingeren i den ønskede retning.

4 Display

I displayet vises de aktuelle indstillingsværdier, valgmuligheder eller tekster med anvisninger.

Betjeningsfelt

Via betjeningsfeltet indstilles apparatets forskellige funktioner ved hjælp af taster, touch-felter og en betjeningsring. På displayet vises de aktuelle indstillinger.

Oversigtsbilledet viser betjeningsfeltet, hvor apparatet er tændt, og der er valgt en ovnfunktion.



Betjeningslementer

De enkelte betjeningslementer er tilpasset til apparatets forskellige funktioner. Derfor er indstillingen af apparatet let og direkte.

Taster og touch-felter

Her følger en kort forklaring af betydningen af de enkelte taster og touch-felter.

Symbol	Betydning	
Taster		
ⓘ	on/off	Tænde og slukke for apparatet
▶	start/stop	Til start og pause eller til afbrydelse af drift ved længerevarende tryk (ca. 3 sek.)
De yderste touch-felter		
⌚	Minutur	Valg af minutur
🔒	Børnesikring	Aktivere/deaktivere børnesikring ved længerevarende tryk (ca. 4 sek.)
ℹ️	Informationer	Ved tændt apparat: Visning af oplysninger Ved slukket apparat: Åbne grundindstillinger ved langt tryk (ca. 3 sek.)
⋮	Afkalkning	Valg af Afkalkning
De inderste touch-felter		
👤	Dampning	Valg af ovnfunktionen Dampning
👤	Hævetrin	Valg af ovnfunktionen Hævetrin
👤	Genopvarmning	Valg af ovnfunktionen Genopvarmning
👤*	Optøning	Valg af ovnfunktionen Optøning
👤	Temperatur	Valg af temperatur i ovnrummet
👤	AutoPilot	Valg af driftstypen retter med tilberedningsprogrammer

	Tidsfunktioner	Valg af tidsfunktioner
	Vægt	Valg af vægt ved driftstypen Retter

Det touch-felt, hvis værdi aktuelt kan ændres i displayet, eller som vises i forgrunden, lyser rødt.

Betjeningsring

Med betjeningsringen ændres indstillingsværdierne, som vises i displayet.

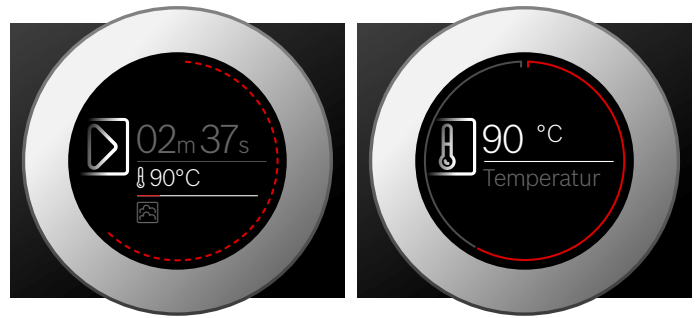
I de fleste valglister, f.eks. temperatur, skal betjeningsringen drejes den modsatte vej igen, når minimum- hhv. maksimumværdien er nået.

Display

Displayet er opbygget, så oplysningerne altid kan aflæses med ét blik, svarende til situationen.

Den værdi, som aktuelt kan indstilles, er sat i fokus. Den vises med hvid skrift over en hvid linje. Værdien i baggrunden vises med gråt.

Fokus	Værdien i fokus kan ændres direkte, uden at den først skal vælges. Når driften startes, vises temperatur eller trin altid i fokus. Den hvide linje er samtidig en opvarmingslinje, som langsomt fyldes med rødt.
Forstørrelse	Så længe værdien i fokus ændres med betjeningsringen, vises denne værdi i forstørrelse.



Ringlinje

Ringlinjen er placeret rundt om displayet langs kanten. Når en værdi ændres, viser ringlinjen det aktuelle sted i valglisten. Afhængigt af indstillingsområdet, er ringlinjen ubrudt eller opdelt i segmenter, alt efter længden af valglisten.

Under driften udfyldes ringlinjen med rødt i sekundtakt. Hvert fulde minut starter udfyldningen af segmenterne forfra. Ved nedtælling af en varighed slukkes et segment hvert sekund.

Temperaturindikator




Når driften er startet, vises den aktuelle ovntemperatur grafisk i displayet.

Opvarmingslinje	Den hvide linje under temperaturen udfyldes fra venstre mod højre med rødt, efterhånden som temperaturen i ovnen stiger. Ved forvarmning er den optimale temperatur for isætning af retten i ovnen nået, når hele linjen er fyldt ud med rødt.
Restvarmeindikator	Når apparatet er slukket, viser ringlinjen restvarmen i ovnrummet. Efterhånden som restvarmen falder, bliver ringlinjen mørkere og mørkere, indtil den til sidst helt forsvinder.

Bemærk: På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

Ovnfunktioner

Apparatet har forskellige ovnfunktioner, som kan vælges via betjeningsfeltet.

Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
 Dampning	30-100 °C	Til grøntsager, fisk, tilbehør, til afsaftning af frugt og blanchering
 Genopvarmning	80-100 °C	Til tallerkenretter Færdigtilberedte retter bliver skånsomt genopvarmet. På grund af dampen bliver madretterne ikke udtørret
 Hævetrin	30-50 °C	Til gærdej Dejen hæver betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur. Dejens overflade bliver ikke udtørret
 Optøning	30-60 °C	Til frugt og grøntsager På grund af fugten overføres varmen mere skånsomt til madretterne. Retterne tørrer ikke ud og ændrer ikke form

Foreslåede værdier

Ved alle ovnfunktioner angiver apparatet en foreslået temperatur eller trin. Disse forslag kan anvendes eller ændres indenfor det pågældende område.

Flere oplysninger

I de fleste tilfælde kan apparatet give anvisninger og yderligere oplysninger om den aktuelle handling.

Tryk let på feltet i. Oplysningen vises i displayet i nogle sekunder. Der kan blades igennem længere anvisninger med betjeningsringen.

Visse anvisninger vises automatisk, f.eks. en bekræftelse, en opfordring til en handling eller en advarsel.

Funktioner i ovnrummet

Nogle funktioner i ovnrummet har som formål at lette betjeningen af apparatet. F.eks. er ovnen belyst over hele fladen, og køleventilatoren beskytter apparatet mod overophedning.

Åbne apparatets dør

Hvis apparatets dør åbnes under driften, bliver driften sat på pause. Når døren lukkes igen, fortsætter driften.

Ovnbelysning

Når ovndøren åbnes, tændes ovnbelysningen. Hvis ovndøren er åben i mere end ca. 15 minutter, slukkes ovnbelysningen igen.

Ved de fleste driftstyper tændes ovnbelysningen, så snart driften startes. Når driften er afsluttet, slukkes den igen.

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, at ovnbelysningen ikke skal tændes under driften.
→ "Grundindstillinger" på side 18

Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft undslipper via døren.

Pas på!

Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Apparatet bliver i givet fald overophedet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at driften er afsluttet, så ovnen hurtigere kan køle af.

Bemærk: Det kan indstilles i Grundindstillingerne, hvor længe køleventilatorens drift skal fortsætte.
→ "Grundindstillinger" på side 18

Tilbehør

Apparatet bliver leveret med diverse tilbehør. Her findes en oversigt over det leverede tilbehør og den rigtige anvendelse.

Leveret tilbehør

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:

	Dampbeholder, med huller, størrelse L Til dampning af hele fisk eller større mængder grøntsager, til afsaftning af bær osv.
	Dampbeholder, uden huller, størrelse L Til opsamling af væskedryp ved dampning og til tilberedning af ris, bælgfrugter og kornprodukter.

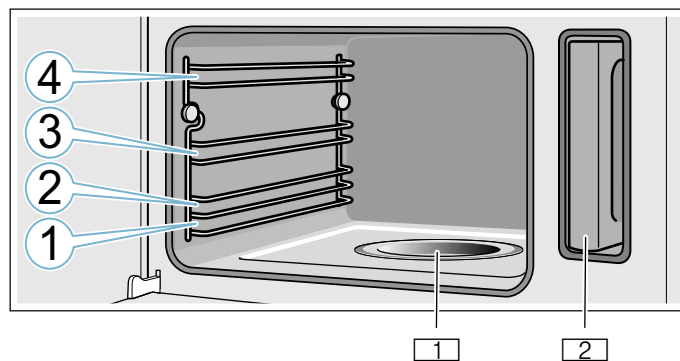
Anvend kun originalt tilbehør. Det er specielt udformet, så det passer til dette apparat.

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

Sætte tilbehør ind

Der er 4 rillehøjder i ovnrummet. Rillehøjderne angives med tal nedefra og op.

I nogle apparater er den øverste rillehøjde i ovnrummet markeret med et grillsymbol.



- 1 Fordampningsskål
- 2 Vandbeholder i beholderrum

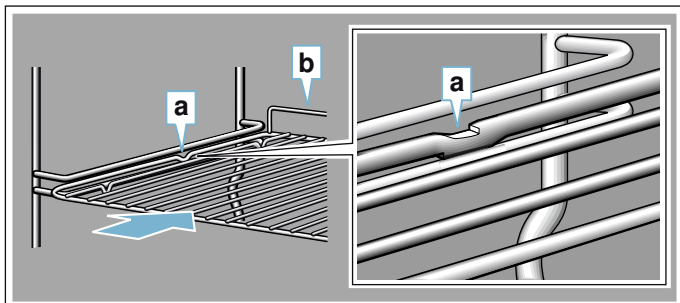
Pas på!

- 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.

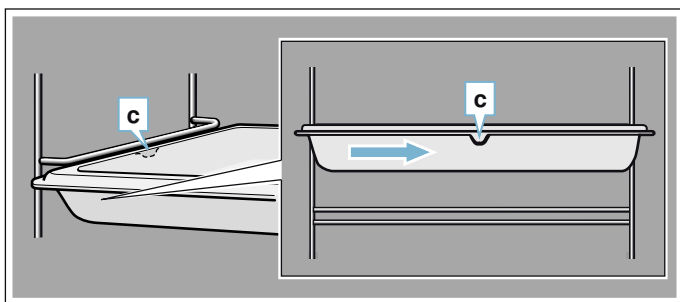
Indgrebsfunktion

Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Indgrebsfunktionen forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

Sørg for, at indgrebshakket **a** vender nedad, når risten sættes ind, og at ristens sikkerhedsbøjle **b** vender bagud og opad.



Sørg for, at indgrebshakket **c** vender nedad, når der sættes dampbeholdere ind.



Ekstra tilbehør

Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice, forhandlere eller på internettet. I vores brochurer eller på internettet findes et bredt sortiment til apparatet.

Udvalget og mulighederne for at bestille online kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

Bemærk: Det ekstra tilbehør passer ikke til alle apparater. Ved køb af ekstra tilbehør skal den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet angives.

→ "Kundeservice" på side 25

Ekstra tilbehør

Dampbeholder, med huller, størrelse S

Dampbeholder, uden huller, størrelse S

Dampbeholder, med huller, størrelse L

Dampbeholder, uden huller, størrelse L

Rist til dampkoger

Porcelænsbeholder, uden huller, størrelse S

Porcelænsbeholder, uden huller, størrelse L

Kantlister

Til afdækning af indbygningsskabets bund og apparatets bundplade.

Før apparatet tages i brug første gang

Inden det nye apparat kan benyttes, skal der foretages nogle indstillinger. Desuden skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

Inden den første ibrugtagning

Få oplyst vandhårdheden for ledningsvandet på det lokale vandværk, inden den første ibrugtagning udføres.

Vandhårdheden skal indstilles korrekt, hvis apparatet i rette tid skal kunne meddele, at der skal udføres en afkalkning.

Pas på!

Apparatets kan bliver beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

Anvend ikke destilleret vand, meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker. Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

Anvisninger

- Hvis ledningsvandet er meget hårdt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand.
- Hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand, kan vandhårdheden indstilles til "blødgjort".
- Hvis der anvendes mineralvand, skal vandhårdheden indstilles til "4 meget hårdt".
- Hvis der anvendes mineralvand, må der kun anvendes mineralvand uden kulsyre.


Vandhårdhed	Indstilling
0	00 blødgjort
1 (til 1,3 mmol/l)	01 blødt
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 mellem
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 hårdt
4 (over 3,8 mmol/l)	04 meget hårdt

Første ibrugtagning

Efter den første strømtilslutning eller efter en strømafbrydelse vises indstillingerne for den første ibrugtagning på displayet. Der kan gå nogle sekunder, inden teksten vises.

Bemærk: Disse indstillinger kan når som helst ændres igen i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 18


Indstilling af sprog


1. Vælg det ønskede sprog med betjeningsringen.
2. Tryk let på feltet  som bekræftelse. Den næste indstilling vises.

Indstille klokkeslæt

1. Indstil klokkeslættet med betjeningsringen.
2. Tryk let på feltet  som bekræftelse. Den næste indstilling vises.

Indstille vandhårdhed

1. Indstil vandhårdheden med betjeningsringen.
2. Tryk let på feltet  som bekræftelse. I displayet vises en meddelelse om, at den første ibrugtagning er afsluttet. Det aktuelle klokkeslæt bliver vist.

Sluk for apparatet med tasten on/off , når det ikke længere skal bruges.

Kalibrere apparat og rengøre ovnrum

Vands kogetemperatur afhænger af lufttrykket. Ved kalibreringen bliver apparatet indstillet iht. trykforholdene på opstillingsstedet. Dette sker automatisk ved den første dampning. Denne proces udvikler meget damp.


Forberede kalibrering


1. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
2. Fjern rester af emballage fra ovnen, som f.eks. styroporkugler.
3. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud inden kalibreringen.


Kalibrere apparat og rengøre ovnrum

Anvisninger

- Kalibreringen kan kun startes, når ovnrummet er koldt (stuetemperatur).
- Luk ikke apparatets dør op under kalibreringen. Kalibreringen bliver i givet fald afbrudt.

1. Tænd for apparatet med tasten on/off .
2. Fyld vandbeholderen. → "Fyld vandbeholderen" på side 12
3. Indstil den angivne ovnfunktion, temperatur og varighed, og start apparatets drift.

Indstillinger	
Ovnfunktion	Dampning 
Temperatur	100 °C
Varighed	20 minutter

4. Tænd for apparatet med tasten on/off .
5. Vent, til ovnrummet er kølet af.
6. Rengør de glatte flader med opvaskevand og en opvaskesvamp.
7. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet af. → "Altid efter brug" på side 13

Anvisninger

- For at apparatet skal kunne tilpasse sig til det nye opstillingssted ved en flytning, skal det nulstilles til fabriksindstillingerne. Gentag den første ibrugtagning og kalibreringen.
- Apparatet gemmer også kalibreringsindstillingerne ved en strømafbrydelse eller afbrydelse af strømforsyningsnettet. Det skal ikke kalibreres igen.

Rengøring af tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand, en opvaskesvamp eller en blød børste.



Betjening af maskinen

Vi har allerede gennemgået betjeningslementerne og deres funktionsmåder. Nu forklarer vi, hvordan apparatet indstilles. Vi beskriver, hvad der sker ved tænd og sluk af apparatet, og hvordan de forskellige ovnfunktioner indstilles.

Advarsel – Fare for skoldning!

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.

Advarsel – Fare for skoldning!

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.

Tænde og slukke for apparatet

Der skal tændes for apparatet, inden det er muligt at foretage indstillinger.

Bemærk: Børnesikringen og minuturet kan også indstilles, når apparatet er slukket. Visse indikatorer og anvisninger i displayet, f.eks. restvarmeindikatoren for ovnrummet, forbliver synlige også efter slukning af apparatet.

Sluk for apparatet, når det ikke længere skal bruges. Apparatet slukkes automatisk, når der ikke er foretaget indstillinger i længere tid.

Tænde for apparatet

Apparatet tændes med tasten on/off .

Alle touch-felter lyser rødt. I displayet vises Bosch Logo og derefter den første ovnfunktion på valglisten.

Slukke for apparatet


Apparatet slukkes med tasten on/off .

En eventuelt igangværende funktion bliver afbrudt.

I displayet vises klokkeslættet og eventuelt restvareindikatoren.

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, om klokkeslættet skal vises/ikke skal vises, når apparatet er slukket. → "Grundindstillinger" på side 18

Start af drift

Driften skal altid startes med tasten start/stop .

Efter start vises der, ud over indstillingerne, en tidsangivelse i displayet. Desuden vises ringlinjen og opvarmningslinjen.

Pause i drift

Med tasten start/stop \triangleright kan driften sættes på pause og derefter fortsættes.

Hvis der trykkes vedvarende på tasten start/stop \triangleright i ca. 3 sekunder, bliver driften helt afbrudt, og indstillingerne nulstillet.

Bemærk: Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, fortsætter køleventilatoren ofte med at køre.

Fyld vandbeholderen

Når ovndøren åbnes, ses vandbeholderen i højre side. Fyld altid vandbeholderen, inden driften startes.

Kontroller, at der er indstillet korrekt vandhårdhed. \rightarrow "Grundindstillinger" på side 18

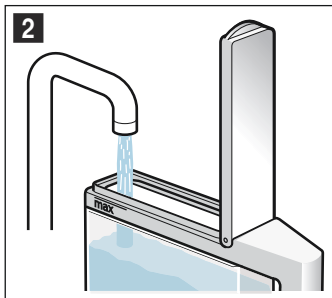
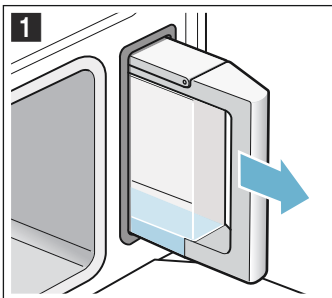
Pas på!

Apparatets kan bliver beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

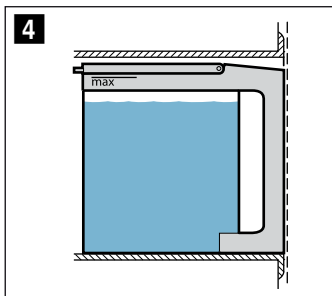
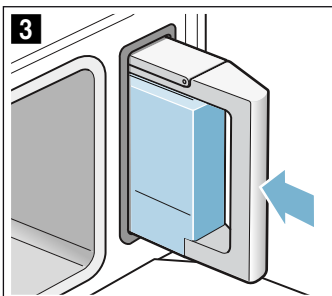
Anvend ikke destilleret vand, meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker. Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

Fyld altid vandbeholderen inden brug:

1. Luk apparatets dør op.
2. Tag vandbeholderen ud af vandbeholderrummet (figur 1).
3. Fyld vandbeholderen med koldt vand til markeringen "max". (Figur 2).



4. Luk dækslet, til det går i indgreb.
5. Sæt den fyldte vandbeholder på plads (figur 3).
6. Kontroller, at vandbeholderen er sat ind, så den flugter med beholderrummet (figur 4).



7. Luk ovndøren. Vandbeholderen er fyldt. Driften kan startes.

Efterfyldning af vandbeholder

Når vandbeholderen er tømt, vises en opfordring til at fylde vandbeholderen i displayet. Driften bliver afbrudt.

1. Luk apparatets dør op med forsigtighed.

2. Tag vandbeholderen ud, og fyld den.
3. Sæt vandbeholderen ind igen, og luk apparats dør.
4. Start driften. Driften fortsættes.

Indstille ovnfunktion og temperatur

Det viste eksempel: Dampning ☁ i 15 minutter ved 90 °C.

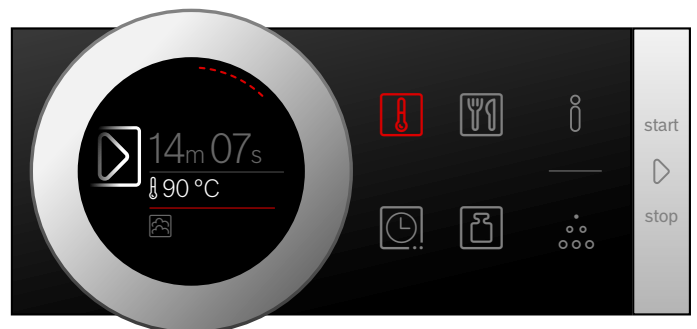
1. Tryk let i venstre side på feltet med en ovnfunktion. I displayet vises temperaturen i fokus med hvid skrift.



2. Temperaturen indstilles med betjeningsringen.
3. Tryk let på feltet ☁ . I displayet vises varigheden i fokus med hvid skrift.



4. Indstil varigheden med betjeningsringen.
5. Start med tasten start/stop \triangleright . Apparatet begynder at varme.



Sluk for apparatet med tasten on/off ⓪ , når retten er færdig.

Anvisninger

- Ved ovnfunktionen Dampning ☁ begynder varigheden først at tælle ned, når apparatet har nået den indstillede temperatur.
- Hvis apparatets dør åbnes under dampningen, standser driften. Når døren er blevet lukket igen, skal apparatet først opvarmes til den indstillede temperatur, inden varigheden fortsættes.

Ændre

Efter start forbliver temperaturen i fokus. Hvis betjeningsringen bevæges, bliver temperaturen ændret direkte og aktiveret.

For at ændre ovnfunktionen skal driften først afbrydes med tasten start/stop \triangleright . Tryk let på symbolet for ovnfunktionen. Ovnfunktion vises sammen med det tilhørende forslag til temperatur.

Bemærk: Når ovnfunktionen ændres, bliver de andre indstillinger også annulleret.

Altid efter brug

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

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 brug er der altid fugt og smuds tilbage i ovnrummet. Rengør derfor altid apparatet, og tør det af efter brug. Tøm også altid vandbeholderen efter brug.

Tørring af ovnrum

⚠ Advarsel – 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. Fjern snavs fra ovnrummet med det samme.
3. Tør det afkølede ovnrum og fordampningsskålen af med den rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.
4. Tør køkkenelementer af, hvis der har dannet sig kondensvand på dem.

Tømme vandbeholder

Vandbeholderen skal tømmes og tørres af, hver gang apparatet har været brugt med damp.




Pas på!



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


1. Luk apparatets dør op.
2. Tag vandbeholderen ud, og hæld resten af vandet ud.
3. Tør tætningen i vandbeholderens dæksel og vandbeholderrummet i apparatet grundigt af.
4. Sæt vandbeholderen på plads beholderrummet.
5. Luk ovndøren.

Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner.

Tidsfunktion	Anvendelse
 Varighed	Når den indstillede varighed er udløbet, standser apparatets drift automatisk.
 Slut	Angiv en varighed og en ønsket sluttid. Apparatet starter automatisk, så driften bliver afsluttet på det ønskede klokkeslæt.
 Minutur	Minuturet fungerer som et æggeur. Det fungerer uafhængigt af andre tidsfunktioner. Når den indstillede tid er udløbet, slukkes eller tændes apparatet ikke automatisk.

Efter indstilling af driften kan varighed og sluttid vises med feltet . Minuturet har sit eget felt  og kan indstilles når som helst.

Der lyder et signal efter udløb af en varighed eller en tid på minuturet. Signalet kan afbrydes før tiden ved en let berøring af feltet .

Bemærk: Varigheden af et lydsignal kan ændres i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 18

Indstille varighed

Der kan indstilles en tilberedningstid for retten på apparatet. På den måde bliver retten ikke ved et uheld tilberedt for længe, og det er ikke nødvendigt at afbryde andre aktiviteter for at slukke for ovnen.

Der kan indstilles en varighed for alle ovnfunktioner.


Indstille


Varigheden kan indstilles i trin på et minut op til en time, derefter sker indstillingen i trin på 5 minutter.

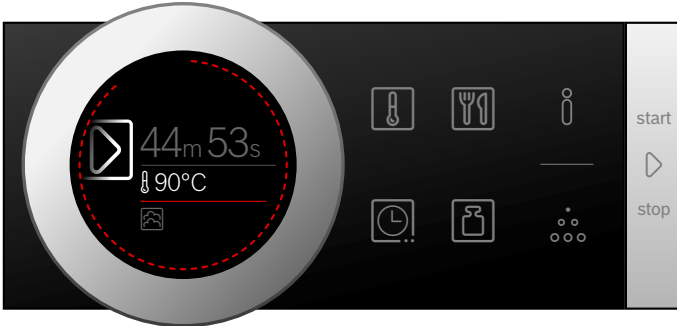
Det viste eksempel: Varighed 45 minutter.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk let på feltet  inden start.
I displayet vises varigheden i fokus med hvid skrift.
3. Indstil varigheden med betjeningsringen.






Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede værdi, eller tryk to gange let på feltet . I displayet vises ovnfunktion og temperatur eller trin under varigheden.

4. Start med tasten start/stop . Apparatet begynder at varme.






Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme. I displayet vises varigheden 00m 00s.

Der kan indstilles en varighed igen med feltet , eller driften kan fortsættes med tasten start/stop  uden angivelse af varighed.

Når retten er færdig, slukkes apparatet med tasten on/off .

Ændre og afbryde

Tryk let på feltet  for at ændre varigheden. Varigheden vises med hvid skrift i fokus og kan ændres med betjeningsringen. Ændringen aktiveres med feltet .

Hvis varigheden skal afbrydes helt, skal den stilles tilbage til nul igen. Når ændringen er aktiveret, kan driften fortsættes med tasten start/stop  uden angivelse af varighed.

Indstille sluttid

Klokkeslættet for afslutningen af en varighed kan forskydes. Sæt f.eks. retten i ovnen om morgenen, og indstil, så den er færdig ved middagstid.

Anvisninger


- Vær opmærksom på, at fødevarer ikke må stå så længe i ovnen, at de bliver fordærvet.
- Indstil ikke en sluttid, hvis driften allerede er startet. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.

Indstille


Sluttiden for varigheden kan maksimalt forskydes med 23 timer og 59 minutter.


Det viste eksempel: Den indstillede varighed er 45 minutter, og retten skal være færdig kl. 12:00.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur eller trin.
2. Indstil varigheden.

3. Tryk let på feltet  igen inden starten. I displayet vises klokkeslættet i fokus med hvid skrift.
4. Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt med betjeningsringen.





Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede værdi, eller tryk igen let på feltet . I displayet vises sluttiden under driftstype og temperatur eller trin.


5. Start med tasten start/stop . I displayet vises det klokkeslæt, hvor apparatet starter.






Apparatet er i venteposition. Når apparatet starter, tælles varigheden ned i displayet.


Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme. I displayet vises varigheden 00m 00s.

Der kan indstilles en varighed igen med feltet , eller driften kan fortsættes med tasten start/stop  uden angivelse af varighed.

Når retten er færdig, slukkes apparatet med tasten on/off .

Ændre og afbryde

For at ændre sluttiden, skal driften først afbrydes med tasten start/stop , hvorefter feltet  berøres let to gange. Sluttiden vises med hvid skrift i fokus og kan ændres med betjeningsringen. Fortsæt driften med tasten start/stop .

Hvis sluttiden skal slettes, skal den stilles tilbage til nul igen. Den indstillede varighed kan startes direkte med tasten start/stop .

Bemærk: Det er kun muligt at ændre sluttiden, så længe varigheden endnu ikke tælles ned. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.

Indstilling af minutur

Minuturet fungerer parallelt med andre indstillinger. Minuturet kan altid indstilles, også når apparatet er slukket. Det har sit eget signal, så man kan høre, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.

Indstilling

Tiden på minuturet begynder ved nul minutter.

Jo højere værdi, desto større bliver indstillingstrinnene for tiden.

Der kan maksimalt indstilles 24 timer.

1. Tryk let på feltet . Symbolet lyser rødt. I displayet vises den indstillede tid på minuturet i fokus med hvid skrift.
2. Indstil tiden på minuturet med betjeningsringen.
3. Start med feltet .

Bemærk: Minuturet starter også automatisk efter nogle få sekunder.

Den indstillede tid for minuturet tælles ned.

Minuturet forbliver synligt i displayet, når apparatet er slukket. Inder igangværende drift vises indstillingerne for denne drift i forgrunden. Hvis feltet berøres let, vises den indstillede tid for minuturet i nogle sekunder.

Når den indstillede tid for minuturet er afsluttet, lyder der et signal, og der vises en meddelelse i displayet. Symbolet lyser ikke længere.

Tip: Hvis den indstillede tid skal bruges i relation til apparatets drift, skal funktionen for varighed anvendes i stedet. Tiden vises i forgrund, og apparatet slukkes automatisk.

Ændre og afbryde

Tryk let på feltet for at ændre en indstillet tid på minuturet. Den indstillede tid på minuturet vises med hvid skrift i fokus og kan ændres med betjeningsringen.

Hvis den indstillede tid på minuturet skal afbrydes helt, skal tiden stilles på nul igen. Når ændringen er aktiveret, lyser symbolet ikke længere.

Retter

Med driftstypen "Retter" kan der let og enkelt tilberedes mange forskellige retter. Apparatet vælger selv den optimale indstilling.

Indstilling af en ret

Som orientering kan der blases gennem retterne i AutoPilot med betjeningsringen.

Varigheden er afhængig af rettens art og vægt og kan ikke ændres.

1. Tryk let på feltet . I displayet vises den første ret i fokus med hvid skrift.
2. Indstil den ønskede ret med betjeningsringen.
3. Bekræft med tasten start/stop . Der vises en anvisning om tilbehør og rillehøjde.
4. Start med tasten start/stop . Apparatet begynder at varme.

Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme.

Sluk for apparatet med tasten on/off ①, når retten er færdig.

Eftertilberedning

Når varigheden er afsluttet, er det ved nogle retter muligt at eftertilberede retten, hvis resultatet ikke er som ønsket.

I displayet vises et spørgsmål, om der ønskes eftertilberedning. Tryk let på tasten start/stop , hvis retten skal eftertilberedes. Der vises en foreslået varighed, som kan ændres. Start med tasten start/stop .

Bemærk: Eftertilberedning kan udføres så ofte, det ønskes.

Tryk let på feltet , hvis tilberedningen er som ønsket. Sluk for apparatet med tasten on/off ①.

Forskyde sluttid

Ved nogle retter kan sluttiden forskydes til et senere tidspunkt. Tryk let på feltet inden start, og forskyd sluttiden med betjeningsringen.

Efter starten går apparatet i venteposition. Sluttiden kan ikke længere ændres.

Ændre og afbryde

Efter start kan indstillingerne ikke længere ændres.

Sluk for apparatet med tasten on/off ①, hvis driften skal afbrydes. Driften kan ikke længere sættes på pause med tasten start/stop .

Anvisninger om retterne

Alle programmer er beregnet til tilberedning i et niveau. Resultatet af tilberedningen kan ændre sig afhængigt af fødevarernes mængde og art.

Tilberedning i:

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

Når dampbeholderen med huller anvendes, skal beholderen uden huller placeres nedenunder i rillehøjde 1. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.

Mængde/vægt

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

Den samlede vægt skal ligge indenfor det angivne vægtområde.

Tilberedningstid

Den viste tilberedningstid kan ændre sig i løbet af de første minutter, fordi opvarmningstiden bl.a. afhænger af fødevarernes og vandets temperatur.

Tilberede grøntsager

Tilsæt først salt til grøntsager efter tilberedningen.

Tilberede kornprodukter/linser

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

Rør rundt i kornprodukter efter tilberedningen. Derved bliver den overskydende væske hurtigt opsuget.

Dampe kyllingebryst

Læg ikke stykker af kyllingebryst oven på hinanden i fadet.

Dampning af fisk

Smør dampbeholderen med huller ved tilberedning af fisk.

Læg ikke hele fisk eller fiskefileter oven på hinanden. Angiv vægten på den tungeste fisk, og tilbered så vidt muligt stykker af samme størrelse.

Tilberede yoghurt

Opvarm mælken til 90 °C på kogetoppen. Lad den derefter køle af til 40 °C. Ved langtidsholdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkelig. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.

Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas, og dæk til med plastfolie. Stil kopperne eller glassene i en damptilberedningsbeholder, og tilbered som angivet i tabellen. Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

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.

Tilberede frugtkompot

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

Desinficere sutteflasker

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

Stil flaskerne i dampbeholderen 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

Prik hul i æggenes skaller før tilberedningen. Læg ikke æg oven på hinanden.

Tablet

Følg anvisningerne til retterne.

Ret	Bemærkning	Tilbehør	Rillehøjde
Dampe blomkålsbuketter*	Samme størrelse buketter	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Dampe broccolibuketter*	Samme størrelse buketter	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Dampe grønne bønner*	-	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Dampe gulerødder skiver*	ca. 3 mm tykke skiver	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Dampe blandede grøntsager, frosne	-	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Pillekartofler*	Mellemstore, Ø 4-5 cm	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Basmati-ris	Maks. 0,75 kg	Dampbeholder uden huller	2
Naturris	Maks. 0,75 kg	Dampbeholder uden huller	2


* Der kan indstilles en sluttid for denne ret

Ret	Bemærkning	Tilbehør	Rille- højde
Couscous	Maks. 0,75 kg	Dampbeholder uden huller	2
Linser	Maks. 0,55 kg	Dampbeholder uden huller	2
Genopvarme tilberedt tilbehør*		Dampbeholder uden huller	2
Dampe fersk kyllingebryst	Samlet vægt 0,2 - 1,5 kg	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Dampe fiskefilet, fersk	Tykkelse maks. 2,5 cm	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Dampe fersk fisk, hel	0,3 - 2 kg	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Yoghurt i glas	-	Glas + dampbeholder uden huller	2
Mælkeris	-	Dampbeholder uden huller	2
Frugtkompot*	-	Dampbeholder uden huller	2
Desinficere sutteflasker*		Dampbeholder uden huller	2
Blødkogte æg*	Æg størrelse M, maks. 1 kg	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1
Hårdkogte æg*	Æg størrelse M, maks. 1,8 kg	Dampbeholder med huller + dampbeholder uden huller	3 1

* Der kan indstilles en sluttid for denne ret

Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for apparatet eller ændre indstillinger, er det forsynet med en børnesikring.



Betjeningsfeltet bliver låst, så der ikke kan foretages indstillinger. Apparatet kan kun slukkes med tasten on/off .

Aktivere og deaktivere

Børnesikringen kan aktiveres eller deaktiveres både ved tændt og slukket apparat.

Tryk på feltet  i ca. 4 sekunder.

I displayet vises en opfordring til at bekræfte.

Når apparatet er tændt, lyser feltet  rødt. Når apparatet er slukket, lyser feltet  ikke.

Grundindstillinger

Der kan foretages forskellige indstillinger til optimal og let betjening af apparatet. Disse indstillinger kan om ønsket ændres.

Ændre grundindstillinger

Apparatet skal være slukket.

- Tryk på feltet **i** i ca. 3 sekunder. I displayet vises anvisninger om forløbet.
- Bekræft anvisningerne med feltet **☑**. I displayet vises den første indstilling "Sprog".
- Om ønsket kan indstillingen ændres med betjeningsringen.
- Tryk let på feltet **☑**. Den næste indstilling vises i displayet og kan ændres med betjeningsringen.
- Naviger gennem alle indstillingerne ved hjælp af feltet **☑**, og korriger om ønsket med betjeningsringen.
- Tryk til sidst på feltet **i** i ca. 3 sekunder for at bekræfte ændringerne.

Der vises en meddelelse på displayet om, at indstillingerne er blevet gemt.

Afbryde

Hvis ændringerne ikke skal gemmes, kan processen afbrydes med tasten on/off **ⓘ**. Der vises en meddelelse på displayet om, at indstillingerne ikke er blevet gemt.

Liste over Grundindstillinger

Afhængigt af det pågældende apparats udstyr er det ikke alle grundindstillinger, der er tilgængelige.

Indstilling	Valg
Sprog	Der kan vælges mellem flere sprog
Klokkeslæt	Klokkeslæt i 24 h format
Vandhårdhed	00 (blødgjort) 01 (blødt) 02 (mellem) 03 (hårdt) 04 (meget hårdt)
Lydsignal	Kort varighed (30 sek.) Mellem varighed (1 min.) Lang varighed (5 min.)
Tastelyd	Aktiveret Deaktiveret* (lydsignalet for on/off ⓘ bibeholdes)
Lysstyrke for display	5 trin
Urdisplay	Fra Digitalt*
Belysning	Slukket under drift Tændt under drift*
Driftstype efter tænd af apparat	Ovnfunktioner* AutoPilot

Natdæmpning af lys	Deaktiveret* Aktiveret
Firmalogo	Vis* Vis ikke
Efterløbstid for ventilator	Anbefalet* Minimum
Fabriksindstillinger	Nulstil Nulstil ikke*

* Fabriksindstilling (afhængigt af apparatets type kan fabriksindstillingerne variere)

Bemærk: Ændringer af indstillingerne for sprog, tastelyd og displayets lysstyrke er virksomme med det samme. Alle andre ændringer aktiveres først, når indstillingerne er blevet gemt.

Strømafbrydelse

Ændringer i indstillingerne bibeholdes også efter et strømsvigt.

Det er kun indstillingerne ved den første ibrugtagning, der skal gentages efter et længere strømsvigt. Apparatet kan gemme indstillingerne ved en kort strømafbrydelse.

Ændre klokkeslæt

Hvis klokkeslættet skal ændres f.eks. fra sommer- til vintertid, skal indstillingen ændres i Grundindstillinger. Apparatet skal være slukket.

- Tryk på feltet **i** i ca. 3 sekunder. I displayet vises anvisninger om forløbet.
- Bekræft anvisningerne med feltet **☑**. I displayet vises den første indstilling "Sprog".
- Tryk let på feltet **☑**. Indstilling af klokkeslæt vises.
- Korriger klokkeslættet med betjeningsringen.
- Tryk til sidst på feltet **i** i ca. 3 sekunder for at bekræfte ændringerne.

Der vises en meddelelse på displayet om, at indstillingerne er blevet gemt.

Rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan apparatet skal plejes og rengøres rigtigt.

Advarsel – 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.

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 æggehvide. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.
Ovnrum indvendigt med fordampningsskål	Varmt opvaskevand eller eddikevand – anvend den medfølgende rengøringsvamp 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 glasruder Pas på! Overfladeskader Efter rengøring med rengøringsmiddel til glas skal De tørre rudeglasset i ovndøren efter. Ellers kan der opstå pletter, som ikke længere kan fjernes.
Dørtætning	Varmt opvaskevand
Tilbehør	Læg tilbehøret i blød i varmt opvaskevand. Rengør med en børste, en opvaskesvamp eller i opvaskemaskinen. Ved misfarvning som følge af stivelsesholdige levnedsmidler (f.eks. ris) bruges eddikevand til rengøringen.

Rengøringsvamp

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

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

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 rengøringsvampe.


Mikrofiberklud

Mikrofiberkluden med vokskagestruktur er specielt velegnet til rengøring af følsomme overflader såsom glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium (bestillingsnr. 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 regelmæssigt.

Afkalkningen består af flere trin. Alle tre trin skal være helt gennemført. Derefter er apparatet driftsklart igen.

Bemærk: Hvis der trykkes let på tasten on/off  under afkalkningen, bliver processen afbrudt, og apparatet slukkes. Når apparatet tændes igen, skal det først skylles to gange for at fjerne rester af afkalkningsvæske fra apparatet. Indtil den anden skylning er udført, er apparatet spærret for anden brug.




- Afkalkning (ca. 30 minutter), tøm efterfølgende fordampningsskålen, og fyld vandbeholderen igen
- Første skylning (20 sekunder), tøm efterfølgende fordampningsskålen
- Anden skylning (20 sekunder), fjern efterfølgende resterende vand

Det afhænger af vandets hårdhedsgrad og hyppigheden af anvendelsen, hvor ofte apparatet skal afkalkes. Når apparatet kun kan anvendes 5 gange eller derunder med damp, inden det skal afkalkes, vises en meddelelse om afkalkning i displayet. Når apparatet tændes, vises antallet af de resterende anvendelser. På den måde kan afkalkningen planlægges i god tid.


Start

Pas på!


- Beskadigelse af apparat: Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af os. Afkalkningens indvirkningstider er afstemt efter det pågældende afkalkningsmiddel. Andre afkalkningsmidler kan beskadige apparatet. Afkalkningsmiddel bestill.-nr. 311 680
- Afkalkningsvæske: Der må ikke komme afkalkningsvæske eller afkalkningsmiddel på betjeningsfeltet eller på andre af apparatets overflader. Overfladerne bliver beskadiget. Hvis det alligevel skulle ske, skal afkalkningsvæsken straks fjernes med vand.

1. Bland 300 ml vand og 60 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske.
 2. Tag vandbeholderen ud, og fyld den med afkalkningsvæske.
 3. Sæt vandbeholderen fyldt med afkalkningsvæske helt ind på plads.
 4. Luk apparatets dør.
 5. Tryk let på tasten on/off .
 6. Tryk let på driftstypen Afkalkning .
 7. Start med tasten start/stop .
- Apparatet bliver afkalket. Varigheden tælles ned i displayet. Når Afkalkning er afsluttet, lyder der et signal.

Første skylning

1. Fjern afkalkningsvæsken i fordampningsskålen med den medfølgende rengøringssvamp.
 2. Tag vandbeholderen ud, skyl den grundigt, fyld den med vand, og sæt den ind igen.
 3. Luk apparatets dør.
 4. Start med tasten start/stop .
- Apparatet skyller. Den første skylning er afsluttet efter ca. 20 sekunder.
5. Luk apparatets dør op.
 6. Vask rengøringssvampen grundigt med vand.
 7. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringssvampen.
 8. Fortsæt med den anden skylning.

Anden skylning

1. Tag vandbeholderen ud, skyl den grundigt, fyld den med vand, og sæt den ind igen.
 2. Luk apparatets dør.
 3. Start med tasten start/stop .
- Apparatet skyller. Den anden skylning er afsluttet efter ca. 20 sekunder.
4. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringssvampen.
 5. Tør ovnrummet af med rengøringssvampen, og tør efter med en blød klud.
 6. Sluk for apparatet.
- Afkalkningen er afsluttet, og apparatet er driftsklart igen.

Kun afkalke fordampningsskål

Funktionen "Afkalkning" kan også bruges, hvis det ikke er hele apparatet, der skal afkalkes, men kun fordampningsskålen i ovnrummet.

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.

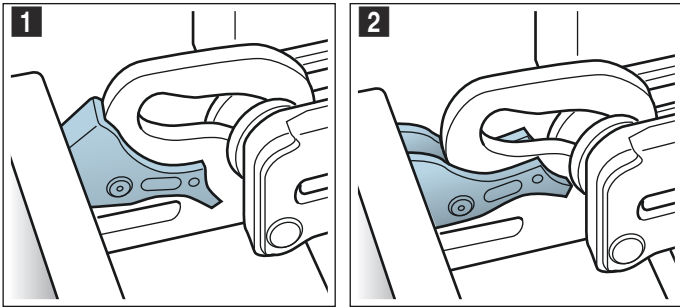
Fordampningsskålen kan også afkalkes manuelt.

Afmontere/montere ovndør

Ved rengøring og når glaseruderne i ovndøren skal afmonteres, kan ovndøren tages af.

Der er placeret en låsepæl i begge ovndørens hængsler. Når låsepælerne er vippet ned, (figur 1), er ovndøren fastlåst. Så kan den ikke tages af.

Når låsepælerne er vippet op (figur 2), fordi ovndøren skal tages af, er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.



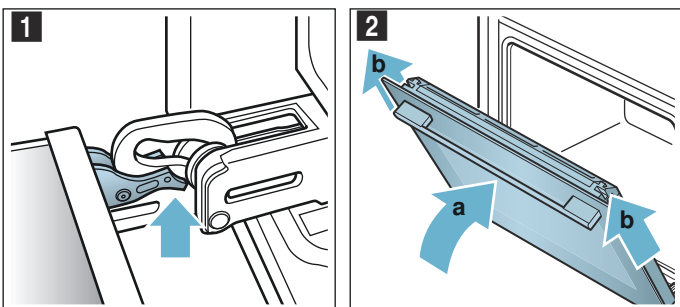
⚠ Advarsel

Fare for tilskadekomst!

- Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft. Sørg for, at låsepælerne altid er helt vippet ned med hhv. helt vippet op, når ovndøren skal tages af.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Afmontere ovndør

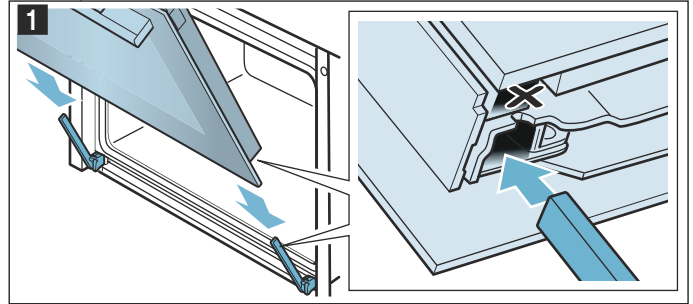
1. Luk ovndøren helt op, og tryk den ind i retning mod apparatet.
2. Vip de to låsepæler i venstre og højre side op (figur 1).
3. Luk apparatets dør, til den når anslaget **a**. Hold i venstre og højre side i ovndøren med begge hænder **b**, og træk ovndøren op og af (figur 2).



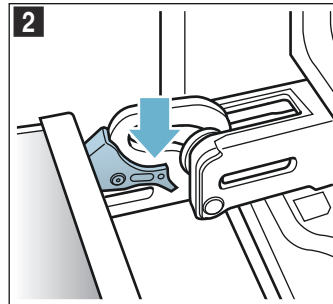
Montere ovndør

Ovndøren monteres igen i omvendt rækkefølge.

1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres lige ind i åbningerne (figur 1). Læg hængslerne an ned mod den udvendige rude, og brug den som føring. Sørg for, at hængslerne bliver sat ind i de rigtige åbninger. De skal kunne skydes ind let og uden modstand. Hvis der mærkes modstand, skal det kontrolleres, om de skydes ind i de rigtige åbninger.



2. Luk ovndøren helt op. Vip begge låsepæler ned igen (figur 2).



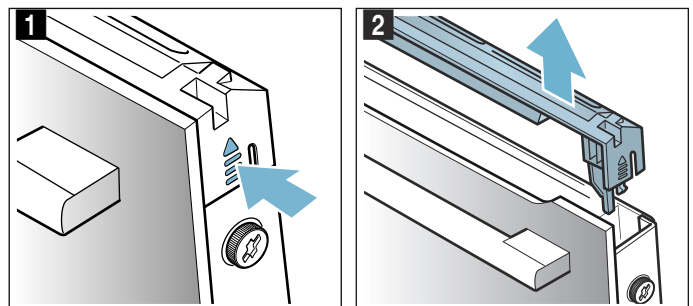
3. Luk ovndøren.

Afmontere/montere glaseruder i ovndør

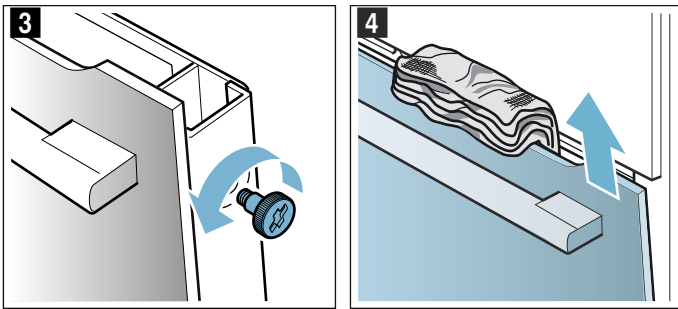
For at lette rengøringen kan glaseruderne i ovndøren afmonteres.

Afmontering på apparatet

1. Luk apparatets dør lidt op.
2. Tryk på afdækningen i højre og venstre side (figur 1).
3. Tag afdækningen af (figur 2).



4. Skru skrueerne i højre og venstre side ud af ovndøren (figur 3).
5. Læg et flere gange sammenfoldet viskestykke i klemme i døren, inden den lukkes igen (figur 4). Træk den forreste glasrude opad og ud, og læg den med håndtaget vendende nedad på en plan flade.



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

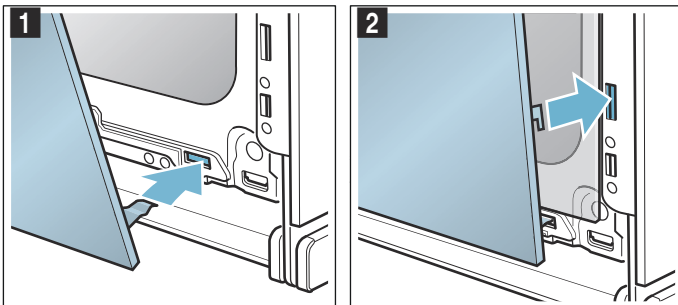
⚠ Advarsel

Fare for tilskadekomst!

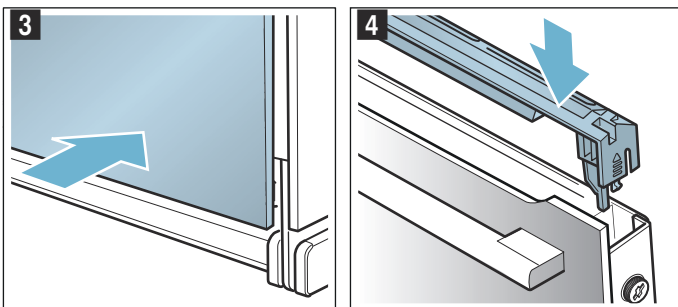
- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Montering på apparat

1. Før den forreste glasrude ind i holderne forneden (figur 1).
2. Luk den forreste glasrude, indtil de to kroge er placeret ud for åbningerne (figur 2).



3. Tryk den forreste glasrude ind forneden, til den går hørbart i indgreb (figur 3).
4. Luk igen ovndøren lidt op, og fjern viskestykket.
5. Skru de to skrue i højre og venstre side i igen.
6. Sæt afdækningen på, og tryk den fast, til den går hørbart i indgreb (figur 4).



7. Luk ovndøren.

Pas på!

Ovnen må først bruges igen, når glasruderne er monteret korrekt.

Rengøre ribberammerne

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

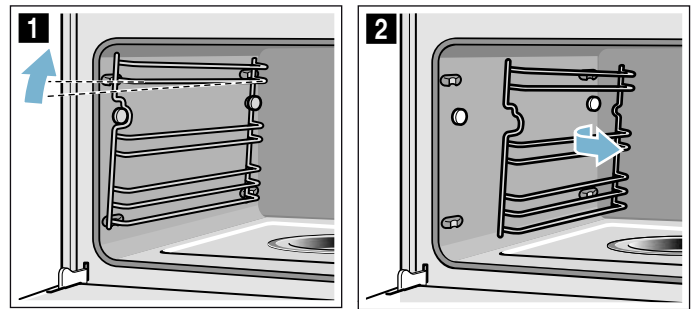
⚠ Advarsel – Fare for forbrænding pga. varme dele inde i ovnen.!

Vent, til ovnrummet er kølet af.

Tag ribberammer af

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

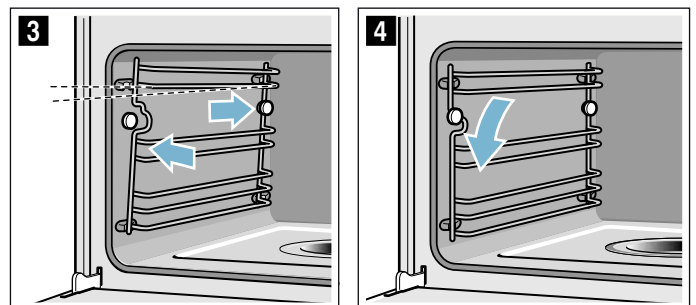
1. Tryk forsigtigt ribberammen op foran, til den er gået ud af indgreb, og frigør den fra ophænget i sidevægts retning (figur 1).
2. Frigør ribberammen helt fra ophænget, og tag den ud (figur 2).



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

Sætte ribberammer på plads

1. Placer ribberammerne med udbugtningerne vendende opad.
2. Sæt ribberammen på den bageste holder, og skyd den bagud, til den går i indgreb (figur 3).
3. Sæt ribberammen på holderen foran, og tryk den nedad, til den går i indgreb og igen er placeret vandret i apparatet (figur 4).



Ribberammerne passer kun i hhv. højre og venstre side.

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Prøv selv at afhjælpe fejlen ved hjælp af tabellen, inden kundeservice kontaktes.

Tip: Slå op i kapitlet "Testet i vores prøvekøkken", hvis en ret ikke lykkes optimalt. Der findes mange tips og anvisninger om tilberedning.


Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Selvafhjælpning af fejl

Ofte er det ganske let selv at afhjælpe en teknisk fejl ved apparatet.

Hvis en ret ikke lykkes som ønsket, findes der mange tips og anvisninger om tilberedning i slutningen af denne brugsvejledning.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / tips
Apparatet virker ikke.	Sikring defekt.	Kontroller sikringen i sikringsskabet.
	Strømafbrydelse	Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
I displayet vises "Sprache Deutsch".	Strømafbrydelse	Indstil sprog og klokkeslæt igen.
Klokkeslæt vises ikke, når apparatet er slukket.	Grundindstilling er ændret.	Korriger Grundindstilling for urdisplay.
Apparatet varmer ikke, i displayet lyser symbolet  .	Demo-modus er aktiveret i Grundindstillingerne.	Afbryd kort strømforsyningen til apparatet (deaktiver sikringen i sikringsskabet), og deaktivér derefter indenfor 3 minutter demo-modus i Grundindstillingerne.
Betjeningsringen er faldet ud af lejringsen i betjeningsfeltet.	Betjeningsringen er ved et uheld gået ud af indgreb.	Betjeningsringen kan tages af. Placer ganske enkelt betjeningsringen i lejringsen på betjeningsfeltet igen, og tryk den ind, til den går i indgreb og igen kan drejes som sædvanligt.
Betjeningsringen kan ikke drejes med lethed.	Der har samlet sig snavs under betjeningsringen.	Betjeningsringen kan tages af. Betjeningsringen kan tages ud af lejringsen ved at trække i den, til den går ud af indgreb. Eller tryk på kanten af betjeningsringen, så den vipper og dermed er let at få fat i. Rengør forsigtigt betjeningsringen og dens lejrings på apparatet med opvaskevand og en klud. Tør efter med en blød klud. Anvend ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler. Må ikke lægges i blød eller rengøres i opvaskemaskine. Tag ikke betjeningsringen af alt for ofte, fordi dens lejrings kan blive ustabil.
Apparatet kan ikke starte	Døren er ikke helt lukket	Luk apparatets dør
	Apparat er ikke slukket	Sluk for apparatet, og tænd igen
Apparatet opfordrer til at tørre ovenrummet af og fylde vandbeholderen op	Strømtilførslen har været afbrudt, eller apparatet har været slukket under afkalkningen	Udfør skylning to gange, når der igen er tændt for apparatet
Efter valg af en driftstype vises en meddelelse om, at temperaturen er for høj i displayet	Apparatet er ikke tilstrækkeligt afkølet	Lad apparatet køle af, og vælg en driftstype igen
Apparatet opfordrer til udførelse af afkalkning, uden at tælleren er blevet vist forinden	Det indstillede vandhårdhedsområde er for lavt	Udfør afkalkning Kontroller det indstillede vandhårdhedsområde, og korriger evt.
Tasterne blinker	Dette er normalt og skyldes kondensvand bag betjeningspanelet	Så snart kondensvandet er fordampet, blinker tasterne ikke mere
Fordampningsskålen er kogt tør, selv om vandbeholderen er fyldt	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skyd vandbeholderen ind, til den går mærkbart i indgreb
	Vandtilførslen til vandbeholderen er tilstoppet	Afkalk apparat Kontroller det indstillede vandhårdhedsområde, og korriger evt.


da Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Vandbeholderen tømmes uden påviselig grund. Fordampningsskålen løber over	Vandbeholderen er ikke helt lukket	Luk låget, til det går tydeligt i indgreb
	Vandbeholderens tætning er snavset	Rengør tætning
	Tætningen i vandbeholderens dæksel er defekt	Bestil en ny vandbeholder hos kundeservice
Der vises en opfordring til at fylde vandbeholderen i displayet, selv om vandbeholderen er fyldt.	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skyd vandbeholderen ind, til den går mærkbart i indgreb
	Sensorsystemet fungerer ikke	Kontakt kundeservice
Der vises en opfordring til at fylde vandbeholderen i displayet, selv om vandbeholderen ikke er tom, eller vandbeholderen er tom, men der vises ingen meddelelse om dette i displayet	Vandbeholderen er snavset. De bevægelige vandstandssensorer har sat sig fast	Ryst beholderen, og rengør den. Hvis de fastklemte dele ikke kan løsnes, skal der købes en ny vandbeholder hos kundeservice
I displayet vises "Apparatet varmer op", men apparatet når ikke den valgte temperatur	Værdierne fra den automatiske kalibrering er ikke optimale	Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne, og gentag proceduren for den første ibrugtagning → "Grundindstillinger" på side 18 → "Før apparatet tages i brug første gang" på side 10 Ved den næste dampning ved 100° C udføres kalibreringen automatisk, der ved dannes der mere damp
Ved dampning opstår der ekstremt meget damp	Apparatet bliver automatisk kalibreret	Dette er normalt
Ved dampning dannes der gentagne gange ekstremt meget damp	Apparatet kan ikke kalibreres automatisk ved korte tilberedningstider	Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne, og udfør kalibreringen igen
Der kommer damp ud af ventilationsåbningerne under tilberedning	Dette er normalt	Ikke mulig

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Fejlmeddelelser i displayet

Sluk for apparatet med tasten on/off , og tænd det igen, hvis der vises fejlmeddelelser i displayet, som indeholder "D" eller "E", f.eks. D0111 eller E0111.

Hvis der kun var tale om en forbigående fejl, forsvinder fejlmeddelelsen. Kontakt kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlmeddelelse, hvis fejlmeddelelsen vises igen.

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.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

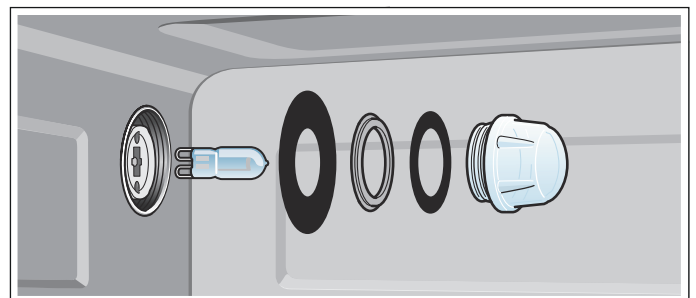
Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

1. Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk netstikket ud af kontakten.
2. Skru afdækningen af mod venstre.
3. Træk pæren ud.
Sæt den nye pære i, og sørg for, at kontaktbenene bliver placeret rigtigt. Tryk pæren godt ind.

Pas på!

Apparatet må kun anvendes med glasafdækning og med tætninger.

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 gentag proceduren for den første ibrugtagning.

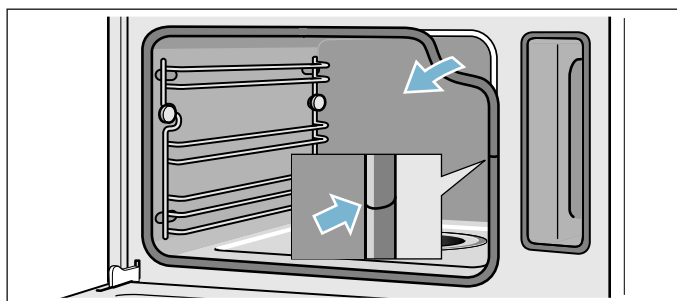
Udskifte glasafdækning eller tætninger

Hvis glasafdækningen over halogenpæren eller tætninger er beskadiget, skal de udskiftes. Der kan bestilles en ny glasafdækning hos kundeservice. Opgiv apparatets E-nr. og FD-nr.

Udskifte dørtætning

Hvis dørtætningen uden på ovnrømmet 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.



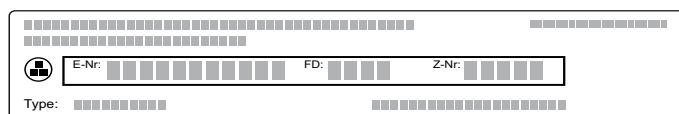
Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid det fuldstændige modelnummer (E-nr.) og fabriktionsnummeret (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så vi bedre kan besvare spørgsmål om det aktuelle produkt. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.

Hvis apparatet er udstyret med damp, findes typeskiltet bag panelet.



Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så er det i givet fald let at finde oplysningerne.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice ☎	

Bemærk, at et kundeservicebesøg ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Tabeller og tips

Dampning er en særlig skånsom tilberedningsmåde for madretter. Dampen omslutter retterne og forhindrer, at der går næringsstoffer tabt. Tilberedningen sker uden overtryk. På den måde bliver retternes form, farve og karakteristiske aroma bevaret.

I tabellerne findes et udvalg af retter, der er velegnede til tilberedning i dampovnen. Her findes også oplysninger om, hvilken temperatur, 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 dampbeholderen med huller anvendes ved dampning, skal dampbeholderen uden huller altid placeres nedenunder. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.

Fade og beholdere

Hvis der anvendes fade eller beholdere, skal de altid anbringes midt i dampbeholderen med huller.

De anvendte fade og beholdere 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 smeltning af chokolade).

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. Råvarenes 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 trykfølsomme fødevarer i dampbeholderen. Det er i givet fald bedre at anvende to dampbeholdere.

Menu tilberedning

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 dampbeholderen med huller, og sæt den ind i rillehøjde 3. Sæt dampbeholderen uden huller ind nedenunder i rillehøjde 1. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.

Fødevarer	Størrelse	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Artiskokker	Hele	Med huller + uden huller	Dampning	100	30 - 35
Blomkål	Helt	Med huller + uden huller	Dampning	100	25 - 35
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
Fennikel	Skiver	Med huller + uden huller	Dampning	100	10 - 14
Grøntsagsflan	-	Vandbadsform 1,5 l + rist i rille 2	Dampning	100	50 - 70
Grønne bønner	-	Med huller + uden huller	Dampning	100	20 - 25
Gulerødder	Skiver	Med huller + uden huller	Dampning	100	10 - 20
Kålrabi	Skiver	Med huller + uden huller	Dampning	100	20 - 25
Porrer	Skiver	Med huller + uden huller	Dampning	100	6 - 9
Majs	Hel	Med huller + uden huller	Dampning	100	25 - 35
Bladbede*	Strimler	Med huller + uden huller	Dampning	100	8 - 10

* Forvarm apparat

Fødevarer	Størrelse	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
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
Romanesco	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/kål	I strimler	Med huller + uden huller	Dampning	100	25 - 35
Squash	Skiver	Med huller + uden huller	Dampning	100	3 - 4
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 150 ml væske for hver 100 g ris.

Rillehøjden kan vælges frit for dampbeholderen uden huller.

Fødevarer	Forhold	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid 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	35 - 45
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	35 - 50
Hvide bønner, udblødte	1:2	Uden huller	-	Dampning	100	65 - 75
Couscous	1:1	Uden huller	-	Dampning	100	6 - 10
Grønspekt, 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 + uden huller	3 1	Dampning	95	20 - 25

Fjerkræ og kød

Fjerkræ

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid 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	Tilberedningstid 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

Fødevarer	Mængde	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Svinefilet	0,5 kg	Uden huller	2	Dampning	100	16 - 20
Svinemedaljoner*	Tykkelse ca. 3 cm	Uden huller	2	Dampning	100	10 - 12
Hamburgerryg med ben	I skiver	Uden huller	2	Dampning	100	15 - 20

* Brunnes forinden, og pakkes ind i folie

Pølser

Fødevarer	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Wienerpølser	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	80 - 90	12 - 18
Weißwürste (hvide pølser)	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	80 - 90	20 - 25

Fisk

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid 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 vandbad 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
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	Tilberedningstid i min.
Æggestand	Uden huller	2	Dampning	90	15 - 20
Grießnockerl (østrigsk ret)	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 mængde vand samt sukker og krydderier efter ønske.

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 opsugt.

Yoghurt

Opvarm mælken til 90 °C på kogetoppen. Lad den derefter køle af til 40 °C. Ved langtidsholdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkeligt.

Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i. Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas, og dæk til med plastfolie. Stil kopperne eller glassene i en damptilberedningsbeholder, og tilbered som angivet i tabellen.

Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

Fødevarer	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Germknödel (østrigsk ret)	Uden huller	Dampning	100	20 - 25
Crème caramel	Små forme + med huller	Dampning	80	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

* Det tilhørende program kan også anvendes (se kapitlet: Programautomatik)

Genopvarme retter

Med denne ovnfunktion kan retter genopvarmes skånsomt. Både udseende og smag bevares, som om retterne lige var blevet tilberedt.

Fødevarer	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Grøntsager	Dampbeholder uden huller	3	Genopvarmning	100	12 - 15
Pasta, kartofler, ris	Dampbeholder uden huller	3	Genopvarmning	100	5 - 25

Optøning

Dampfunktionen er egnet til optøning af dybfrosset frugt og grøntsager. Det er bedst at optø fjerkræ, kød og fisk i køleskabet. Tag frosne levnedsmidler ud af emballagen inden optøning. Læg dybfrosset frugt og grøntsager i dampbeholderen med huller, og sæt dampbeholderen uden huller ind nedeunder. Så ligger levnedsmidlerne ikke i optøningsvandet, og neddrøpende væske opsamles. Brug dampbeholderen uden huller eller et fad på risten ved dybfrosne levnedsmidler, hvor væsken skal bibeholdes i retten, f.eks. dybfrosset fløde-spinat.

Tidsangivelserne i tabellen er vejledende værdier. De afhænger af levnedsmidlernes kvalitet, frysetemperatur (-18°C) og beskaffenhed. Der er angivet tidsintervaller. Indstil først den korteste tid, og forlæng tiden, hvis det er nødvendigt.

Tip: Flade stykker eller stykker i portionsstørrelse optøs hurtigere end stykker, som er frosset i en blok.

Fødevarer	Mængde	Tilbehør	Rillehøjde	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Bærfrugter	0,5 kg	Med huller + uden huller	3 1	50 - 55	15 - 20
Grøntsager	0,5 kg	Med huller + uden huller	3 1	40 - 50	15 - 50

Hævning af dej

Med ovnfunktionen til hævning af dej hæver dej betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur.

Risten kan sættes ind i en rillehøjde eller forsigtigt sættes på bunden af ovnen.

Vigtigt: Undgå at ridse ovnbunden!

Sæt dejskålen på risten. Dejen skal ikke være tildækket.

Fødevarer	Mængde	Tilbehør	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Gærdej	1 kg	Skål + rist	35	20 - 30

Afsaftning

Læg bærrerne i en skål, og drys dem med sukker inden afsaftningen. Lad dem stå og trække i mindst en time, så saften trækker ud.

Hæld bærrerne i dampbeholderen med huller, og sæt den ind i rillehøjde 3. Sæt dampbeholderen uden huller ind i rillehøjde 1 til opsamling af saften.

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

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid 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 levnedsmidler kan ikke henkoges i apparatet: Indhold fra konservesdåser, kød, fisk eller postejemasse.

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 dampbeholderen 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	Tilberedningstid 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.

Fødevarer	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Dejvarer, ferske, afkølede*	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	6 - 10
Blomkål	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	5 - 8
Bønner	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	6 - 10
Ærter	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	5 - 12
Gulerødder	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	4 - 6
Grøntsager, blandede	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	6 - 10
Rosenkål	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	5 - 10

* Tilsæt lidt væske

Prøveretter

Prøveretter iht. standard EN 60350-1.

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette kontrol og test af de forskellige apparater.

Fødevarer	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Broccoli (dampfordeling)	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	7 - 9
Broccoli (damptilskud)	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	7 - 9
Ærter* (maks. mængde)	Med huller + uden huller	3 1	Dampning	100	5 - 12

* Fordel 2,0 kg ærter jævnt i beholderen.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001115981
960706