

**BS 470/471**

**BS 474/475**

**BS 484/485**

Kombi-/dampovn

## Indholdsfortegnelse

<b>Anvendelse i henhold til formål</b>	<b>4</b>
<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b>	<b>5</b>
<b>Årsager til skader</b>	<b>6</b>
<b>Miljøbeskyttelse</b>	<b>6</b>
Energibesparelse	6
Miljøvenlig bortskaffelse	6
<b>Lær Deres apparat at kende</b>	<b>7</b>
Kombi-/dampovn	7
Display og betjeningslementer	8
Symboler	8
Farver og visning	9
Automatisk døråbning	9
Yderligere informationer <b>i</b> og <b>i</b> <sup>®</sup>	9
Køventilator	9
Positioner Funktionsvælger	10
Tilbehør	11
Installationstilbehør	12
Specialtilbehør	12
<b>Før apparatet tages i brug første gang</b>	<b>12</b>
Indstille sprog	12
Indstille klokkeslætsformat	13
Indstille klokkeslæt	13
Indstilling af datoformat	13
Indstille dato	13
Indstille temperatur-format	13
Indstil vandfilter	14
Indstille hårdhedsgraden	14
Afslutte den første ibrugtagning	14
Kalibrering	14
Rengøring af glasrude i ovndør	15
Rense tilbehør	15
<b>Vandfilter</b>	<b>15</b>
Drift med eller uden vandfilter	15
Skift vandfilter	15
<b>Aktivere apparatet</b>	<b>16</b>
Standby	16
Aktivere apparat	16
<b>Betjene apparatet</b>	<b>16</b>
Ovnrum	16
Sætte tilbehør ind	17
Tænde	17
Dampning	17
Dampafkøling	17
Efter hver brug	18
Sikkerhedsafbryder	18

<b>Timer-funktioner</b>	<b>18</b>
Åbne Timer-menu	18
Minutur	18
Stopur	19
Varighed	20
Sluttidspunkt for tilberedningen	20
<b>Langtidstimer</b>	<b>21</b>
Indstille langtidstimeren	21
<b>Individuelle opskrifter</b>	<b>22</b>
Registrere opskrift	22
Programmere opskrift	22
Angiv navn	23
Starte opskrift	23
Ændre en opskrift	23
Slette opskrift	23
<b>Stegetermometer</b>	<b>24</b>
Stikke stegetermometer i retten	24
Indstilling af kernetemperaturen	25
Vejledende værdier for kernetemperatur	25
<b>Børnesikring</b>	<b>26</b>
Aktivere børnesikring	26
Deaktivere børnesikring	26
<b>Grundindstillinger</b>	<b>27</b>
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b>	<b>29</b>
Rengøringsmiddel	29
Rengøringsprogram	30
Tørreprogram	32
Afkalkningsprogram	33
<b>En fejl, hvad gør man?</b>	<b>34</b>
Strømafbrydelse	35
Demo-modus	35
Skifte ovnrummets lampe	35
<b>Kundeservice</b>	<b>35</b>
E-nummer og FD-nummer	35

<b>Tabeller og tips</b>	<b>36</b>
Grøntsager	36
Fisk	37
Fisk – Lavtemperatursdampning	38
Kød – Tilberedning ved højere temperaturer	39
Kød/fjerkræ - Lavtemperatursstegning	40
Fjerkræ	41
Sous-vide-tilberedning	42
Grillning	45
Tilbehør	46
Desserter	46
Andet	47
Bagværk	47
Hævning	49
Regenerering (opvarme)	49
Optøning	50
Henkogning	51
Koge saft (bær)	51
Tilberedning af yoghurt	52
Tilberedning af store madvarer	53
Akrylamid i fødevarer	53

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet:

**[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)** og Online-Shop:

**[www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)**

## **⚠ Anvendelse i henhold til formål**

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 15 år gamle og er under opsyn.

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

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

# ⚠️ **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

## **Brandfare!**

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.

## **Fare for forbrænding!**

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.
- Der kan komme meget varm damp ud under driften. Rør ikke ved ventilationsåbningerne. Hold børn på sikker afstand.
- Pærerne bliver meget varme, når de er tændt. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket. Lad pærerne køle af, inden apparatet rengøres. Sluk ovnbelysningen under rengøringen.

## **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.
- Der kan skvulpe varm væske over, når tilbehøret tages ud. Vær derfor forsigtig, når tilbehøret tages ud, og brug altid ovnhandsker.

## **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.
- 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 højtryksrensere eller dampstråler.
- 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.
- Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

---

## Årsager til skader

---

### Pas på!

- Sæt ikke noget direkte på ovnrummets bund. Beklæd den ikke med aluminiumsfolie. En varmeakkumulering kan beskadige apparatet. Ovnrummets bund skal altid blive fri. Sæt kogegrej altid ind i en tilberedningsindsats med huller eller på en rist.
- Alufolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovndøren. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Ved hårdt vandværk vand anbefaler vi at bruge et afkalkningssystem. Informationer om vandet i Deres hus kan De få hos Deres vandværk.
- Fade og beholdere skal være varme- og dampbestandige. Silikonebageforme egner sig ikke til brug ved kombineret drift med damp.
- Benyt kun originaltilbehør i ovnrummet. Rustende materiale (f.eks. serveringsfade, bestik) kan føre til korrosion i ovnrummet.
- Benyt kun originale smådele (f.eks. fingerskruer). Bestil disse smådele via vores reservedelsservice, hvis de går tabt.
- Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. De kan medføre korrosion i ovnrummet.
- Stærke sovser (f.eks. ketchup, sennep) eller saltede madvarer (f.eks. saltet kød) indeholder klorider og syrer. Disse angriber overflader i rustfrit stål. Fjern rester altid med det samme.
- Frugtsaft kan efterlade pletter i ovnrummet. Fjern altid frugtsaft med det samme, og tør efter med en fugtig og en tør klud.
- Forkert pleje af apparatet kan medføre, at der opstår korrosion i ovnrummet. Følg anvisningerne for rengøring og pleje i brugsanvisningen. Rengør altid ovnrummet efter brugen, straks når apparatet er kølet af. Tør ovnrummet med tørreprogrammet efter rengøringen.
- Dørens tætningsliste må ikke afmonteres. Når dørens tætningsliste er beskadiget, lukker apparatets dør ikke længere korrekt. De tilstødende møbelfronter kan beskadiges. Få dørens tætningsliste udskiftet.

---

## 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

- Åbn apparatets dør under en tilberedning så sjældent som muligt.
- Benyt til bagning mørke, sort lakerede eller emaljerede bageformer. De optager varmen særdeles godt.
- Flere kager bages med fordel efter hinanden. Kombi-/dampovnen er stadigvæk varm. Derved forkortes bagetiden for den anden kage. De kan også skubbe to bageformer ind ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan De slukke for kombi-/dampovnen 10 minutter inden tilberedningstiden er udløbet og lade madvarerne blive færdige i restvarmen.
- Under dampning kan De benytte flere niveauer samtidigt. Ved madvarer med forskellige tilberedningstider skal De først skubbe den med den længste tid ind.

### Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



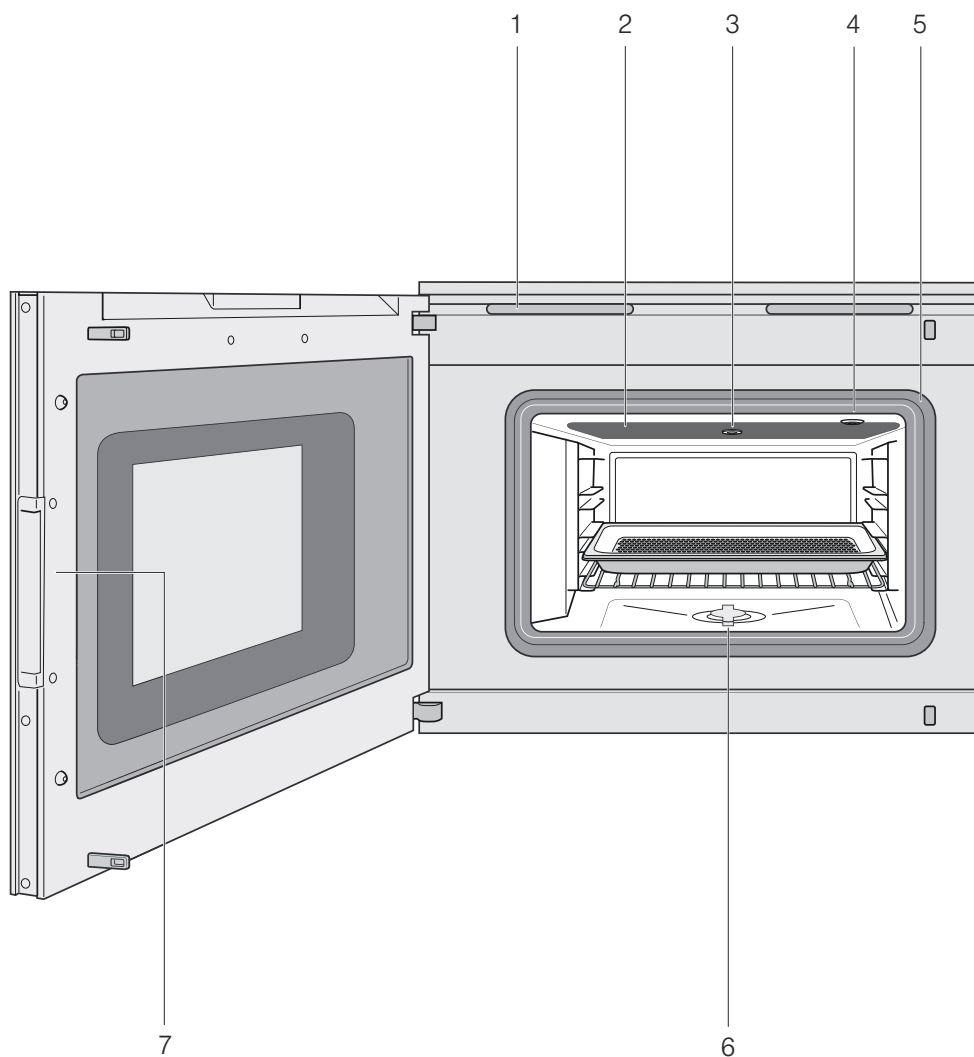
Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Lær Deres apparat at kende

Her bliver det nye apparat præsenteret. Betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

### Kombi-/dampovn



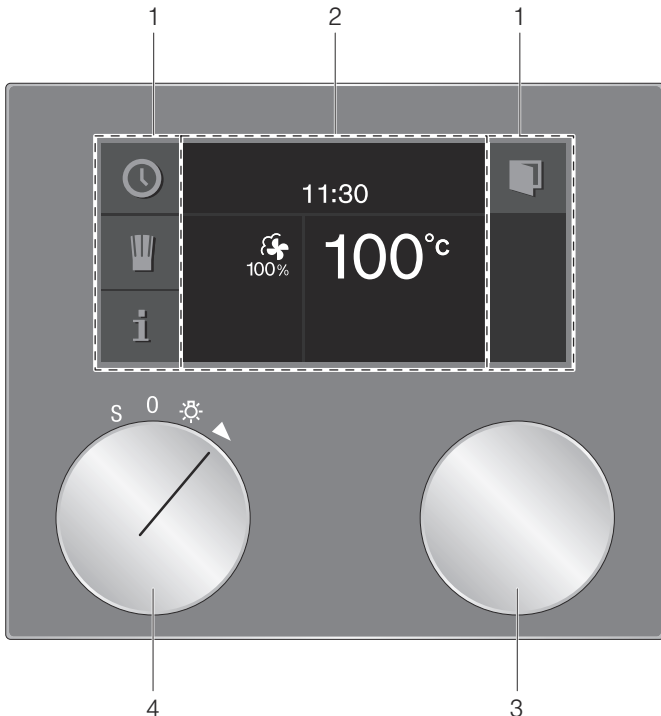
- |   |   |
|---|---|
| 1 | Ventilationsåbninger                        |
| 2 | Glaskeramik-grillflade                      |
| 3 | Åbning til rengørings- og afkalkningspatron |
| 4 | Stikdåse til stegetermometer                |
| 5 | Dørtætning                                  |
| 6 | Afløbsfilter                                |
| 7 | Forsænket greb                              |

## Display og betjeningslementer

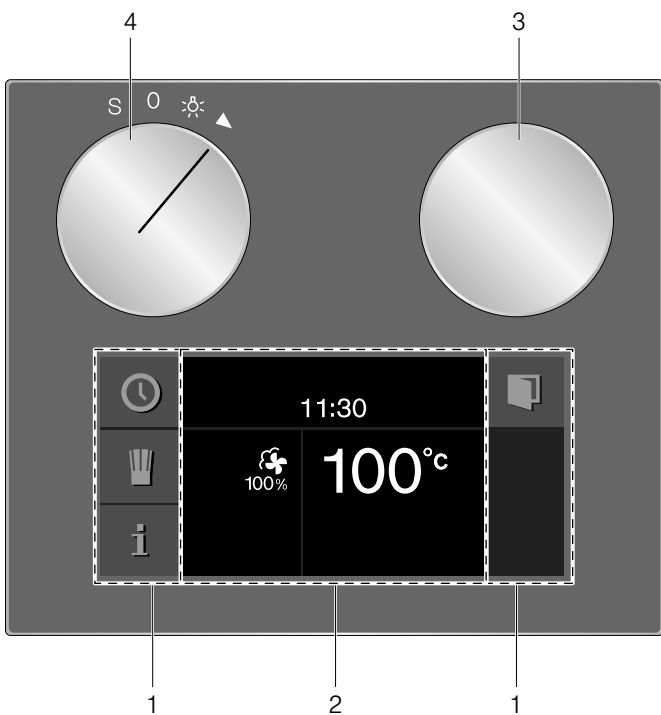
Denne brugsanvisning gælder for forskellige versioner af apparatet. Detaljer kan afvige fra hinanden, afhængig af apparatets type.

Betjeningen er identisk ved alle versioner af apparatet.

### Betjeningslement på apparatets overside



### Betjeningslement på apparatets underside



1	Betjeningsfelt	Disse områder er berøringssensitive. Berør et symbol for at vælge den tilhørende funktion.
2	Display	Displayet viser f.eks. de aktuelle indstillinger valgmuligheder.
3	Betjeningsknop	Med betjeningsknappen kan De vælge temperaturen og foretage yderligere indstillinger.
4	Funktionsvælger	Funktionsvælgeren bruges til valg af ovnfunktion, rengøring eller grundindstillinger.

## Symboler

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause/Slut
x	Afbryde
C	Slette
✓	Bekræfte / gemme indstillinger
>	Valg-pil
📄	Åbne apparatets dør
i	Hente ekstra informationer
⬆	Opvarmning med statusindikator
🍷	Hent individuelle opskrifter
rec	Registrere menu
🔧	Redigere indstillinger
>A <sup>+</sup>	Angiv navn
⏪x	Slette bogstaver
🔒	Børnesikring
🕒	Åbne Timer-menu
🕒	Åbne Langtidstimer
🔧	Demo-modus
🌡	Stegetermometer
🌀	Dampning
🌀	Start dampafkøl
🌀	Stop dampafkøl



## Farver og visning

### Farver

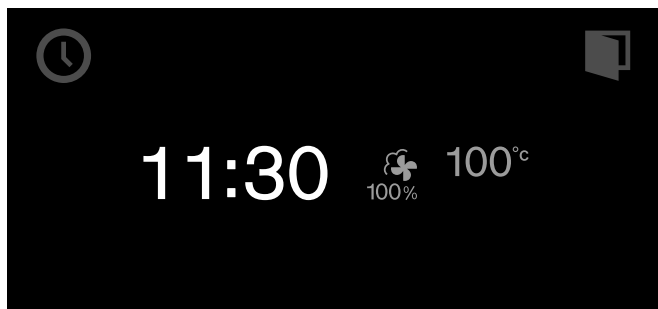
Die forskellige farver er beregnet som brugervejledning i de respektive indstillingssituationer.

orange	Første indstillinger Hovedfunktioner
blå	Grundindstillinger Rengøring
hvid	indstillelige værdier


### Visningsmåde

Afhængigt af situationen ændres visningsmåden for symboler, værdier eller for hele displayet.

Zoom	Den indstilling, der aktuelt bliver ændret, vises forstørret.  Kort før en aktiv funktion afsluttes, bliver den vist forstørret (f.eks. de sidste 60 sekunder ved Timer-funktionen).
Reduceret displayvisning	Efter kort tid bliver displayvisningen reduceret, så det kun er de vigtigste ting, der vises. Denne funktion er forindstillet og kan ændres i Grundindstillingerne.



## Automatisk døråbning


Når symbolet  berøres, springer apparatets dør op, hvorefter den kan åbnes helt ved hjælp af fordybningen i siden.

Når børnesikringen er aktiveret eller ved strømsvigt, fungerer den automatiske døråbning ikke. Døren kan åbnes ved hjælp af fordybningen i siden.

## Yderligere informationer i og i<sup>Ⓞ</sup>

Når symbolet **i** berøres, vises der yderligere oplysninger for eksempel om den indstillede ovnfunktion eller om den aktuelle temperatur i ovnen.

**Bemærk:** Når ovnen er i drift efter opvarmningsfasen, er små temperaturudsving normale.

Følgende symbol **i<sup>Ⓞ</sup>** vises ved vigtige oplysninger eller ved opfordring til at udføre en handling. Vigtige oplysninger om sikkerhed eller driftsstatus kan også blive vist automatisk. Disse meddelelser slettes enten automatisk efter nogle sekunder eller skal bekræftes med .

## Køleventilator

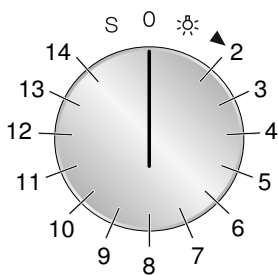
Deres apparat har en køleventilator. Køleventilatoren tændes under driften. Den varme luft undviger over eller under døren, afhængig af apparatets version.











Hold døren lukket indtil ovnen er afkølet efter at De har taget madvarerne ud. Apparatets dør må ikke være halvåben, tilstødende køkkenmøbler kan beskadiges. Køleventilatoren efterløber et stykke tid og slukkes derefter automatisk.

### Pas på!










Ventilationsåbningerne må ikke tildækkes. Apparatet overopheder ellers.

## Positioner Funktionsvælger



Position	Funktion/ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
0	Nulposition		
☀	Lys		
2	 100% Varmluft + 100 % damp	30 - 230 °C Foreslået temperatur 100 °C	Dampning ved 70 °C - 100 °C: Til grøntsager, fisk og tilbehør. Madretterne er helt omgivet af damp Kombifunktion ved 120 °C - 230 °C: Til butterdej, brød, rundstykker. Varmluft og damp kombineres.
3	 80% Varmluft + 80 % damp	30 - 230 °C Foreslået temperatur 170 °C	Kombifunktion: Til butterdej, kød og fjerkræ. Varmluft og damp kombineres.
4	 60% Varmluft + 60 % damp	30 - 230 °C Foreslået temperatur 170 °C	Kombi-drift: Til bagværk af gærdej og brød. Varmluft og damp bliver kombineret. Hævning af dej: Til gærdej og surdej. Dejen hæver betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur. Varmluft og damp kombineres, så dejens overflade ikke tørrer ud. Den optimale temperaturindstilling til gærdej er 38 °C.
5	 30% Varmluft + 30 % damp*	30 - 230 °C Foreslået temperatur 170 °C	Tilberedning i egen væde: Til bagværk Ved denne indstilling frembringes der ingen damp, men ventilationsklappen bliver lukket. Derved forbliver fugten fra madvarerne inde i ovnrummet, så retten ikke bliver udtørret.
6	 0% Varmluft + 0 % damp	30 - 230 °C Foreslået temperatur 170 °C	Varmluft: Til kager, småkager og gratiner. Ventilatoren i bagvæggen fordeler varmen jævnt i ovnrummet.
7	 Lavtemperursstegning	30 - 90 °C Foreslået temperatur 70 °C	Tilberedning af kød ved lav temperatur. Skånsom, langsom tilberedning, som giver ekstra mørt kød.
8	 100% Sous-vide-tilberedning	50 - 95 °C Foreslået temperatur 60 °C	Tilberedning „ved vakuum“ ved lave temperaturer mellem 50 - 95 °C og 100 % damp: Velegnet til kød, fisk, grøntsager og desserter. Retterne bliver svejset lufttæt ind i en speciel varmebestandig kogepose ved hjælp af en vakuumeringsmaskine. Takket være denne beskyttende indpakning bevares alle nærings- og aromastoffer.
9	 Fladegrill + cirkulationsluft	30 - 230 °C Foreslået temperatur 230 °C	Til grøntsagsspid og rejespid.
10	 Fladegrill	30 - 230 °C Foreslået temperatur 230 °C	Til grillede grøntsager, eftergrillning (f.eks. af kager med marengs) og til gratinering af toast.
11	 1 Grill med stor flade Trin 1 + damp	30 - 230 °C Foreslået temperatur 170 °C	Grilning med damp: Til gratiner.

\* Ovnfunktion, som bruges til fastlæggelse af energiklassen iht. EN60350-1.

Position	Funktion/ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
12	 Grill med stor flade Trin 2 + damp	30 - 230 °C Foreslået temperatur 170 °C	Grilning med damp: Til fyldte grøntsager. Grill-effekten er forøget.
13	 Optøning	40 - 60 °C Foreslået temperatur 45 °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.
14	 Genopvarmning	60 - 180 °C Foreslået temperatur 120 °C	Til færdigttilberedte retter og bagværk. Færdigttilberedte retter bliver skånsomt genopvarmet. På grund af den tilførte damp bliver retterne ikke udtørret. Genopvarm tallerkenretter ved 120 °C, bagværk ved 180 °C.
S	 Grundindstillinger		I grundindstillingerne er der mulighed for at tilpasse apparatet individuelt.
	 Rengøringsprogram		Med rengøringsprogrammet kan kraftige tilsmudsninger af ovnrummet fjernes.
	 Tørreprogram		Tørreprogrammet tørrer ovnrummet efter dampning eller rengøring.
	 Afkalkningsprogram		Med afkalkningsprogrammet løsnes kalken i ovnrummet.
	 Skift af vandfilter		Skift af vandfilter, når der installeret et afkalkningsanlæg.
	 Slette afkalkningsmeddelelse		Slet meddelelsen i displayet efter afkalkningen.
* Ovnfunktion, som bruges til fastlæggelse af energiklassen iht. EN60350-1.			

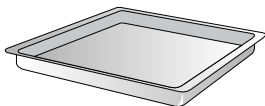
## Tilbehør

Benyt kun tilbehør, som medfølger i leveringen eller som fås hos kundeservicen. Det er specielt tilpasset til Deres apparat. Vær opmærksom på altid at skubbe tilbehøret korrekt ind i ovnrummet.

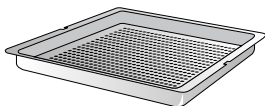
Deres apparat er udstyret med følgende tilbehør:



**Rist**  
til kogegrej, kageformer, souffleskål og til stege



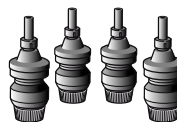
**Tilberedningsindsats i rustfrit stål, uden huller, GN 2/3, 40 mm dyb**  
til at tilberede ris, bælgfrugter og korn, til at bage kager på bagepladen og til at opfange væske, som drypper af under dampning



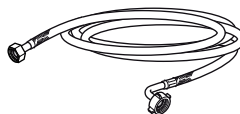
**Tilberedningsindsats i rustfrit stål, med huller, GN 2/3, 40 mm dyb**  
til dampning af grøntsager eller fisk, til at koge saft af bær og til optøning



**Stegetermometer**  
til en nøjagtig tilberedning af kød, fisk, fjerkræ og brød



**Sæt med 4 rensepatroner**



**Vandtilløbsslange, 3 m**

**Spildevandsslange, 3 m**

## Installationstilbehør

BA 476 310	Håndtag, i rustfrit stål til BS 470/471/474/475
BA 478 310	Håndtag, i rustfrit stål til BS 484/485
GF 111 100	Vandafkalkningssystem (Filterhoved med filterpatron til den første installation)
GF 121 110	Filterpatron til vandafkalkningssystem
GZ 010 011	Forlængelse af til- og afløbsslangen, 2 m

## Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

CL S10 040	Sæt med 4 rensespatroner
CL S20 040	Sæt med 4 afkalkningspatroner
GN 114 130	Tilberedningsindsats i rustfrit stål GN 1/3, uden huller, 40 mm dyb, 1,5 l
GN 114 230	Tilberedningsindsats i rustfrit stål GN 2/3, uden huller, 40 mm dyb, 3 l
GN 124 130	Tilberedningsindsats i rustfrit stål GN 1/3, med huller, 40 mm dyb, 1,5 l
GN 124 230	Tilberedningsindsats i rustfrit stål GN 2/3, med huller, 40 mm dyb, 3 l
GN 144 130	Tilberedningsindsats GN 1/3, med slip-let-belægning, uden huller, 40 mm dyb, 1,5 l
GN 144 230	Tilberedningsindsats GN 2/3, med slip-let-belægning, uden huller, 40 mm dyb, 3 l
GN 154 130	Tilberedningsindsats GN 1/3, med slip-let-belægning, med huller, 40 mm dyb, 1,5 l
GN 154 230	Tilberedningsindsats GN 2/3, med slip-let-belægning, med huller, 40 mm dyb, 3 l
GN 340 230	Stegeso af støbt aluminium GN 2/3, højde 165 mm, med slip-let-belægning
GN 410 130	Afdækning i rustfrit stål GN 1/3
GN 410 230	Afdækning i rustfrit stål GN 2/3
GR 220 046	Grillrist, forkromet, med fødder

Benyt tilbehøret kun som angivet. Producenten er ikke ansvarlig, hvis tilbehøret anvendes forkert.

## Før apparatet tages i brug første gang

Her findes alle oplysninger om, hvad der skal gøres, inden apparatet bruges første gang. Læs først kapitlet 'Vigtige sikkerhedsanvisninger'.

Apparatet skal være færdigmonteret og tilsluttet.

Efter strømtilslutningen vises menuen "Førstegangsindstillinger" i displayet. Nu kan det nye apparat indstilles:

- Sprog
- Klokkelæt-format
- Klokkelæt
- Datoformat
- Dato
- Temperatur-format
- Vandhårdhed

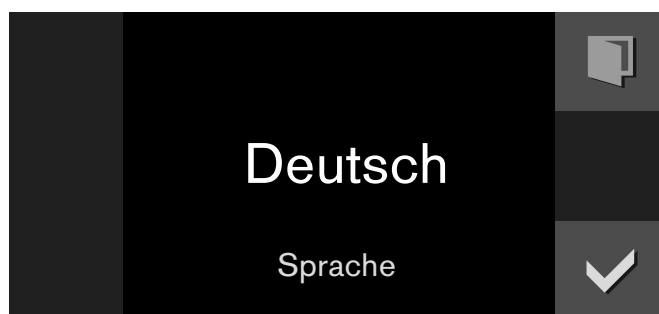
### Anvisninger

- Menuen "De første indstillinger" vises kun, når apparatet tændes første gang efter strømtilslutningen, eller hvis apparatet har været uden strøm i flere dage. Efter strømtilslutningen vises først GAGGENAU-logoet i ca. 30 sekunder, derefter vises menuen "De første indstillinger" automatisk.
- Disse indstillinger kan når som helst ændres (se kapitlet 'Grundindstillinger').

## Indstille sprog

På displayet vises det forindstillede sprog.

- 1 Vælg det ønskede displaysprog med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.

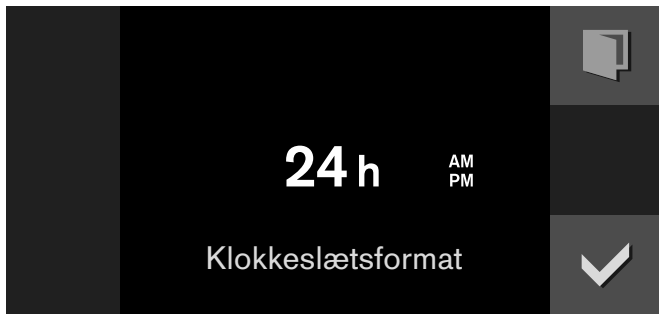


**Bemærk:** Ved omstilling til et nyt sprog bliver systemet genstartet, dette varer nogle sekunder.

## Indstille klokkeslætsformat

I displayet vises de to mulige formater 24h og AM/PM. Formatet 24h er forindstillet.

- 1 Vælg det ønskede format med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



## Indstille klokkeslæt

I displayet vises klokkeslættet.

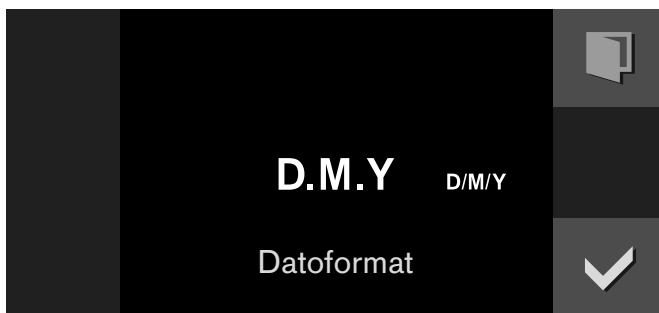
- 1 Indstil det ønskede klokkeslæt med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



## Indstilling af datoformat

I displayet vises de tre mulige formater D. M.Y, D/M/Y og M/D/Y. Formatet D. M.Y. er forindstillet.

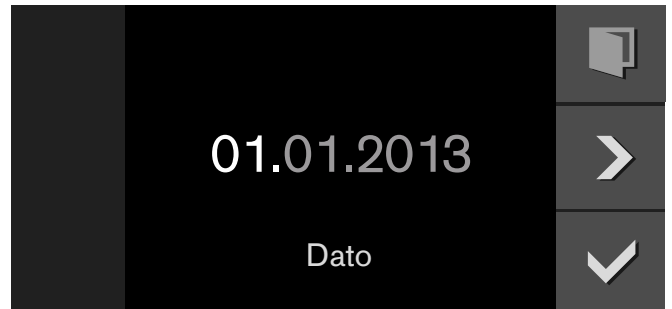
- 1 Vælg det ønskede format med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



## Indstille dato

På displayet vises den forindstillede dato. Indstilling af dagen er allerede aktiveret.

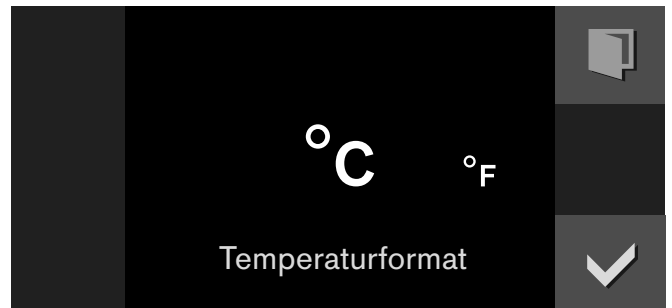
- 1 Indstil den ønskede dag med drejeknappen.
- 2 Skift til indstilling af måned med symbolet >.
- 3 Indstil måneden med drejeknappen.
- 4 Skift til indstilling af år med symbolet >.
- 5 Indstil året med drejeknappen.
- 6 Bekræft med ✓.



## Indstille temperatur-format

I displayet vises de to mulige formater °C og °F. Formatet °C er forindstillet.

- 1 Vælg det ønskede format med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



## Indstil vandfilter

I displayet vises "Vandfilter". Standard er "Tilgængelig".

Hvis vandhårdheden overstiger 7° dH resp. karbonathårdheden overstiger 5° dH, anbefaler vi at bruge afkalkningssystemet GF 111 100.

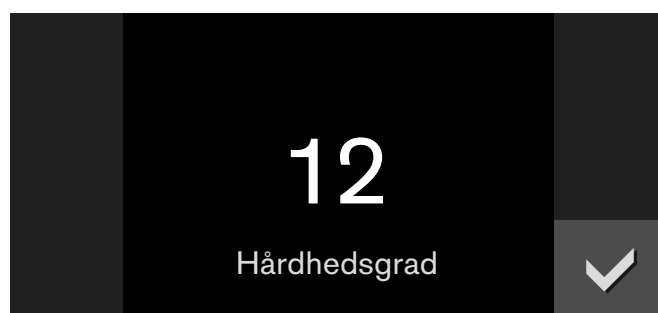
- 1 Med betjeningsknappen vælges "Tilgængelig" (med vandfilter) eller "Ikke tilgængelig" (uden vandfilter).
- 2 Bekræft med ✓.
- 3 Hvis vandfilter "Tilgængelig" er blevet valgt: I displayet vises "Vandfilterkapacitet".
- 4 Vælg kapaciteten af den indsatte vandfilter (mellem 100 og 9000 liter) med betjeningsknappen. Vær i denne forbindelse opmærksom på henvisningerne, som medfølger med vandfiltret.
- 5 Bekræft med ✓.



## Indstille hårdhedsgraden

I displayet vises "hårdhedsgrad".

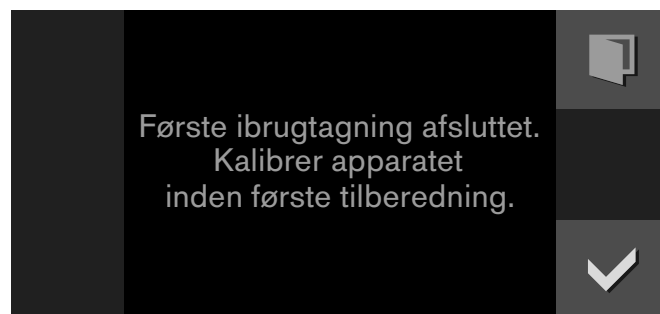
- 1 Test vandværksvandet med medfølgende karbonathårdhedstest: Fyld målerøret op til 5 ml markeringen med vandværksvand.
- 2 Tilsæt indikatoropløsning dråbevis, indtil farven skifter fra violet til gul.  
**Vigtigt:** Tæl dråberne og ryst målerøret forsigtigt efter hver dråbe, indtil opløsningen er fuldstændigt gennemblandet. Dråbernes antal svarer til hårdhedsgraden.
- 3 Indstil den målte hårdhedsgrad med betjeningsknappen. Valgt som standard er 12.
- 4 Bekræft med ✓.



## Afslutte den første ibrugtagning

I displayet vises "Første ibrugtagning afsluttet. Kalibrer apparatet inden første tilberedning".

Bekræft med ✓.



Apparatet går i standby, og standby-visningen vises. Apparatet er nu klar til brug.

Gennemfør en kalibrering inden den første dampning. Derved indstilles kogepunktet af apparatet.

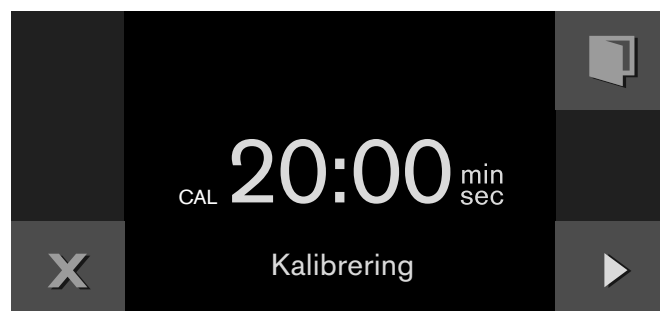
## Kalibrering

Vandets kogetemperatur er afhængig af lufttrykket. Da lufttrykket falder med stigende højde, falder dermed også kogepunktet. Under kalibreringen indstiller apparatet kogepunktet til trykforholdende på opstillingsstedet.

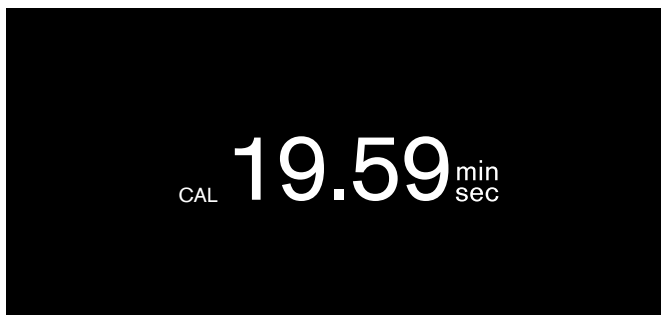
Det er vigtigt, at apparatet damper i 20 minutter ved 100°C uden afbrydelse. I denne tid må De ikke åbne apparatets dør.

### Anvisninger

- Apparatet skal være koldt til kalibreringen.
  - Apparatet genererer under kalibreringen mere damp end ellers.
- 1 Sæt funktionsvælgeren til **S**.
  - 2 Vælg "Grundindstillinger" med betjeningsknappen.
  - 3 Berør symbol ✓.
  - 4 Vælg "Kalibrering" med betjeningsknappen.
  - 5 Berør symbol ✓.
  - 6 Fjern alt tilbehør fra ovnrummet og berør ✓.
  - 7 Der vises en varighed på 20:00 minutter. Start kalibreringen med ▶.



Kalibreringen starter. Den udløbende tid vises i displayet.



**Bemærk:** Kalibreringen må ikke afbrydes. Funktionsvælgeren må ikke drejes. Apparatets dør må ikke åbnes.

Når kalibreringen er afsluttet, vises en besked i displayet. Bekræft med ✓ og sæt funktionsvælgeren til 0.

#### Efter en flytning

Udfør kalibreringen igen, så apparatet automatisk kan blive indjusteret til det nye opstillingssted.

#### Efter gendannelse af standardindstillinger

Når standardindstillingerne er blevet gendannet i menuen Grundindstillinger, skal kalibreringen gentages.

#### Efter en strømafbrydelse

Apparatet gemmer kalibreringsindstillingerne også ved en strømafbrydelse eller afbrydelse af strømforsyningsnettet. Det skal ikke kalibreres igen.

## Rengøring af glasrude i ovndør

For at dørtætningen skal være tæt, er den smurt fra fabrikens side. Der kan være rester af dette smøremiddel på glasruden.

Rengør glasruden i ovndøren med et glasrensemiddel og en vinduesklud eller en mikrofiberklud, inden apparatet bruges første gang. Anvend ikke glasskraber.

## Rense tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskevamp, inden De bruger det første gang.

---

## Vandfilter

---

### Drift med eller uden vandfilter

De kan benytte apparatet med eller uden vandfilter.

Hvis vandhårdheden overstiger 7° dH resp. karbonathårdheden overstiger 5° dH, anbefaler vi at bruge afkalkningssystemet GF 111 100.

### Skift vandfilter

Filterpatroner skal udskiftes regelmæssigt. Egnede filterpatroner får De hos kundeservicen eller i online-butikken (artikelnummer GF 121 110).

Filtrets kapacitet er afhængig af, hvor intensivt apparatet bruges, og af den regionale vandhårdhed. En besked i displayet minder Dem om det forestående filterskift. Uafhængig af vandmængden, som faktisk er blevet filtreret, skal filterpatronen udskiftes senest efter 12 måneder.

- 1 Sæt funktionsvælgeren til **S**. Vælg "Skift af vandfilter" med betjeningsknappen.
- 2 Symbolet ☉ vises. Bekræft med ✓.
- 3 Skift vandfiltret. Når De skifter vandfiltret, bedes De være opmærksom på henvisningerne, som er vedlagt filterpatronen. Bekræft med ✓.
- 4 I displayet vises "Vælg vandfilterkapacitet". Bekræft med ✓.
- 5 Vælg kapaciteten af den indsatte vandfilter (mellem 100 og 9000 liter) med betjeningsknappen. Bekræft med ✓.

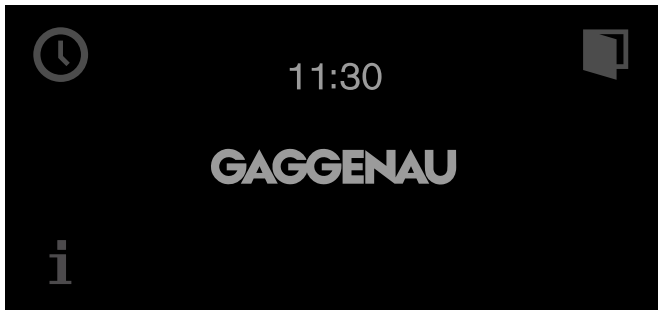
Skift af vandfilter er fuldført. Berør symbol ✓. Apparatet er driftsklart.

## Aktivere apparatet

### Standby

Apparatet er i standby, når ingen funktion er indstillet eller børnesikringen er aktiveret.

Betjeningsfeltets lysstyrke er reduceret i standby.



#### Anvisninger

- For standby-modussen findes der forskellige visninger. Indstillet som standard er GAGGENAU-logoen og klokkeslættet. Hvis De vil ændre visningen, skal De slå op i afsnittet Grundindstillinger.
- Displayets lysstyrke er afhængig af den vertikale synsvinkel. De kan anpasse displayvisningen via indstillingen "Lysstyrke" i grundindstillingerne.

## Aktivere apparat

For at forlade standby-modus skal man enten:

- dreje på funktionsvælgeren,
- berøre et betjeningsfelt,
- åbne eller lukke døren.

Nu kan den ønskede funktion indstilles. Det er beskrevet i de pågældende kapitler, hvordan funktioner indstilles.

#### Anvisninger

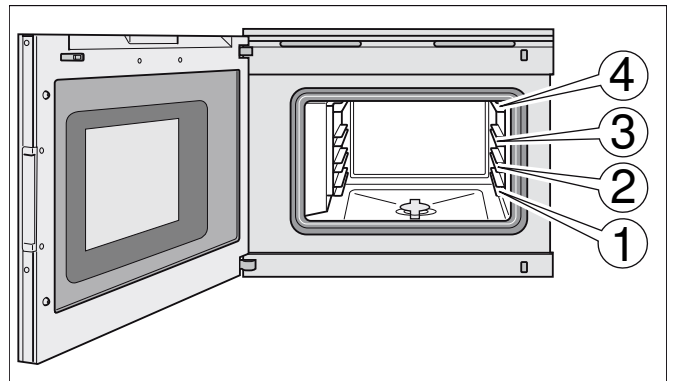
- Hvis der er valgt "Standby-visning = Fra" i grundindstillingerne, skal funktionsvælgeren drejes for at forlade standby-modus.
- Standby-visningen vises igen, hvis der ikke foretages en indstilling i længere tid efter aktiveringen.
- Når døren er åben, slukkes ovenbelysningen efter kort tid.

## Betjene apparatet

### Ovnrum

Der er fem indsætningshøjder (rillehøjder) i ovnrømmet. Indsætningshøjderne angives med tal nedefra og op.

**Bemærk:** Ved dampning, optøning, hævning og genopvarmning kan der anvendes op til tre rillehøjder samtidig (rillehøjde 2, 3 og 4 nedefra). Det er kun muligt at bage i ét niveau, brug rillehøjde 2 (eller rillehøjde 1 ved høje bageforme).



#### Pas på!

- Stil ikke noget direkte på bunden af ovnen. Tildæk aldrig ovnens bund med aluminiumsfolie. Der opstår en ophobning af varme, som kan beskadige apparatet. Bunden i ovnrømmet skal altid være utildækket. Stil altid fade og beholdere i tilberedningsbeholderen med huller eller på risten.
- Skyd ikke tilbehør ind mellem rillernes skinner, fordi det i så fald kan vippe.

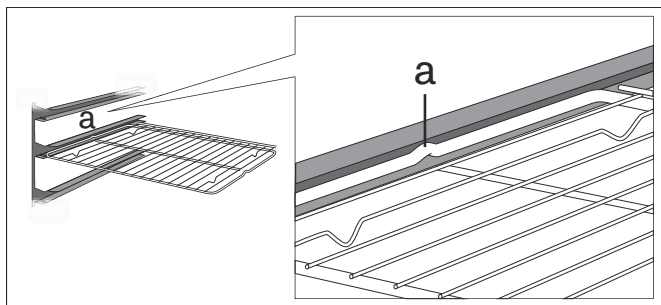


## Sætte tilbehør ind

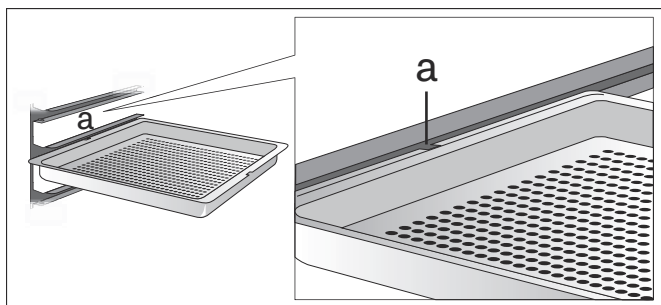
Risten og tilberedningsbeholderen med huller er udstyret med en indgrebsfunktion. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal skydes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere. Når tilbehøret trækkes ud, skal det løftes en smule.

Når risten skydes ind i ovnen, er det vigtigt,

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



Sørg for, at udsparingen (a) vender ud til siden, når tilberedningsbeholderen med huller skydes ind.



## Tænde

- 1 Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren. I displayet vises den valgte ovnfunktion og en foreslået temperatur.
- 2 Hvis temperaturen skal ændres: Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.

I displayet vises opvarmningssymbolet . Bjælken viser løbende opvarmningens status. Når den indstillede temperatur nås, lyder der et signal, og opvarmningssymbolet slukkes.

### Anvisninger

- Hvis temperaturen er indstillet til under 70 °C, tændes ovnbelysningen ikke.
- Ved ovnfunktionen "Sous-vide-tilberedning" tændes ovnbelysningen ikke.
- Når der skiftes til en anden driftstype, bibeholdes den indstillede temperatur. Den foreslåede temperatur vises, når apparatets tændes.

### Slukke:

Drej funktionsvælgeren hen til 0.

## Dampning

Ved dampning får man målrettet damp ind i ovnrummet. På den måde kan De f.eks. bage brød og rundstykker med tilstrækkelig fugtighed.

Dampning fungerer kun ved følgende ovnfunktioner:

- Varmluft + 30% damp
- Varmluft + 0% damp
- Grill + cirkulationsluft
- Grill med stor flade

Berør symbol så længe De vil tilføre damp, maks. 8 sekunder. For igen at gennemføre dampning, skal De vente mindst ét sekund og igen berøre symbol .

## Dampafkøling

Ved dampafkølingen bliver der tilført koldt vand til ovnrummet. Derved afkøles ovnrummet, og dampen kondenserer på ovnrummets vægge. Når ovndøren derefter åbnes, kommer der kun ganske lidt damp ud.

### Fare for skoldning!

Når ovndøren er åbnet, kan der dryppe meget varmt vand ned fra den.

Dampafkølingen fungerer kun ved disse ovnfunktioner og ved en temperatur i ovnrummet på under 130 °C:

- Varmluft + 100 % damp
- Varmluft + 80 % damp
- Varmluft + 60 % damp
- Grill med stor flade, trin 1 + damp
- Grill med stor flade, trin 2 + damp
- Sous-vide-tilberedning

### Gør sådan:

Berør symbol . Dampafkølingen varer ca. 20 sekunder. I dette tidsrum er opvarmningen slået fra.

### Standse dampafkølingen før tiden:

Luk ovndøren op, eller berør symbolet .

**Bemærk:** Dampafkølingen kan også anvendes kort tid efter, at der er slukket for apparatet.

## Efter hver brug

- 1 Fjern snavs i ovnrummet, så snart apparatet er kølet af. Fastbrændte rester er meget vanskelige at fjerne senere.
- 2 Tør det afkølede ovnrum af med en blød klud, og lad det tørre helt.
- 3 Tør køkkenelementer og håndtag af, hvis der har dannet sig kondensvand på dem.
- 4 Tør ovnrummet med tørreprogrammet (se kapitlet 'Tørreprogram'), eller lad ovndøren stå åben, til ovnrummet er helt tørt.

## Sikkerhedsafbryder

Af hensyn til sikkerheden er apparatet udstyret med en sikkerhedsafbryder. Al opvarmning bliver slukket efter 12 timer, hvis der ikke er foretaget en indstilling i løbet af dette tidsrum. I displayet vises en meddelelse.

Undtagelse:

En programmering med langtidstimeren.

Drej funktionsvælgeren hen på **0**, så kan apparatet igen betjenes på normal vis.

## Timer-funktioner

Via timer-menuen indstiller De:

⌚ Æggeur

⌚ Stopur

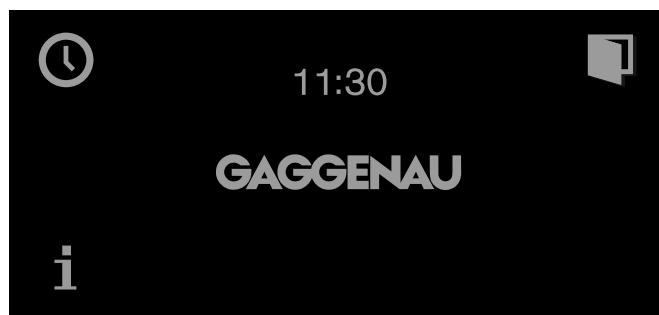
⌚ Tilberedningstid (ikke i standby)

⌚ Sluttidspunkt for tilberedningstid (ikke i standby)

## Åbne Timer-menu

De kan hente timer-menuen fra enhver ovnfunktion. Bare fra grundindstillingerne, funktionsvælgeren står på **S**, står timer-menuen ikke til rådighed.

Berør symbol ⌚.



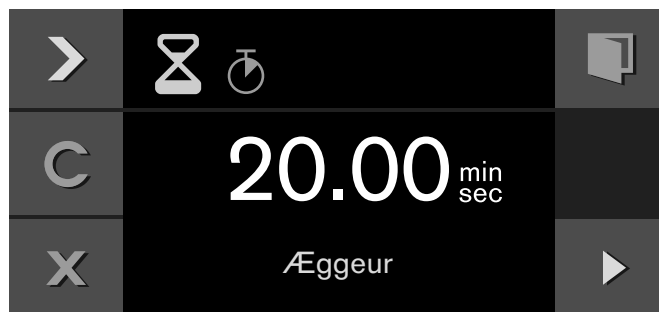
Timer-menuen vises.

## Minutur

Æggeuret udløber uafhængig af apparatets andre indstillinger. De kan indtaste maks. 90 minutter.

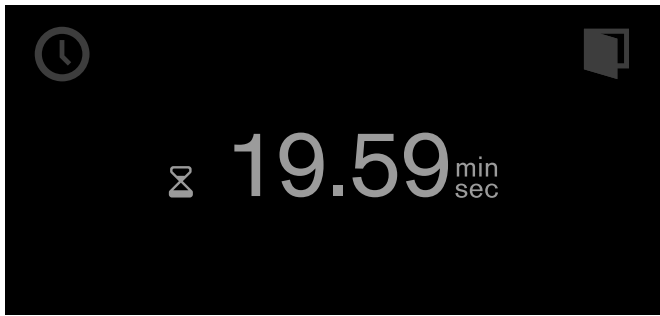
### Indstille æggeur

- 1 Luk Timer-menuen op. Funktionen "Æggeur" ⌚ vises.
- 2 Indstil den ønskede tid med drejeknappen.



- 3 Start med ▶.

Timer-menuen lukkes, og tiden tælles ned. I displayet vises symbolet ⌚ sammen med tiden, der tælles ned.



Når tiden er gået, lyder der et signal. Det slukkes, når symbolet ✓ berøres.

Timer-menuen kan når som helst forlades ved at berøre symbolet X. Derved mistes indstillingerne.

#### Sætte æggeuret på pause:

Luk Timer-menuen op. Vælg funktionen "Æggeur" ⌚ med >, og berør symbolet ||. Berør symbolet ▶ for at lade æggeuret fortsætte.

#### Slukke for æggeuret før tiden:

Luk Timer-menuen op. Vælg funktionen "Æggeur" ⌚ med >, og berør symbolet C.

## Stopur

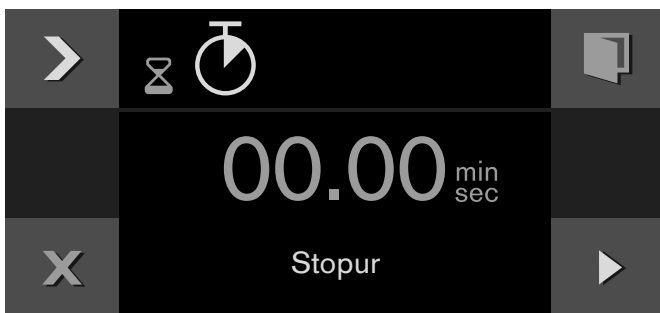
Stopuret udløber uafhængig af apparatets andre indstillinger.

Stopuret tæller fra 0 sekunder op til 90 minutter.

Det har en pause-funktion. På den måde kan De stoppe uret midlertidigt.

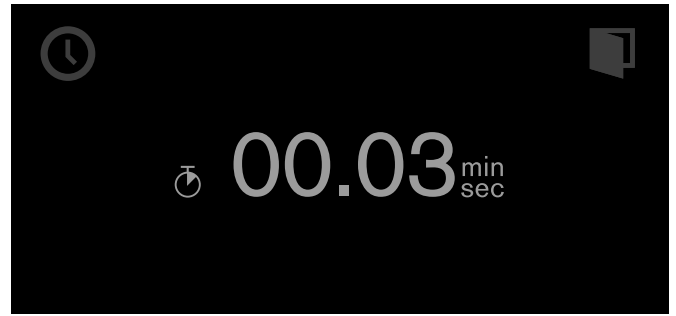
#### Starte stopur

- 1 Luk Timer-menuen op.
- 2 Vælg funktionen "Stopur" ⌚ med >.



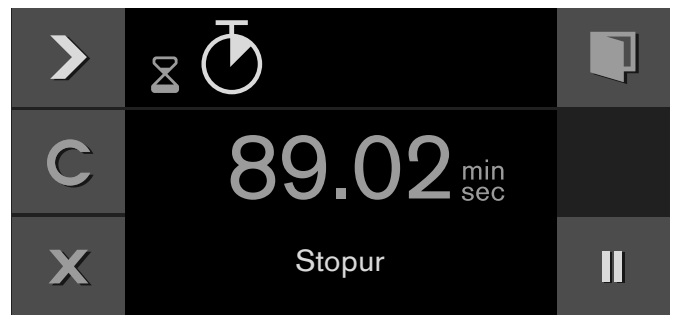
- 3 Start med ▶.

Timer-menuen bliver lukket, og tiden tælles ned. I displayet vises symbolet ⌚ samt tiden, der tælles ned.



#### Standse stopur, og starte det igen.

- 1 Luk Timer-menuen op.
- 2 Vælg funktionen "Stopur" ⌚ med >.
- 3 Berør symbolet ||.



Tiden holder op med at tælle ned. Symbolet skifter til Start ▶ igen.

- 4 Start med ▶.

Tiden fortsætter med at tælle ned. Når de 90 minutter er nået, pulserer indikatoren, og der lyder et signal. Signalet afbrydes, når symbolet ✓ berøres. Symbolet ⌚ slukkes i displayet. Processen er afsluttet.

#### Slukke stopur:

Luk Timer-menuen op. Vælg funktionen "Stopur" ⌚ med >, og berør symbolet C.




## Varighed

Når De indstiller tilberedningstiden til Deres ret, slukkes apparatet automatisk efter denne tid.

De kan indstille en tilberedningstid fra 1 minut til 23:59 timer.

### Indstille tilberedningstiden

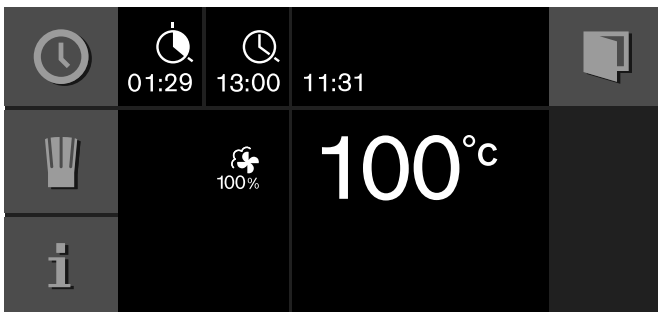
De har indstillet ovnfunktion og temperatur og sat Deres ret ind i ovnrummet.

- 1 Berør symbol .
- 2 Vælg med  funktionen "Tilberedningstid" .
- 3 Indstil den ønskede tilberedningstid med betjeningsknappen.

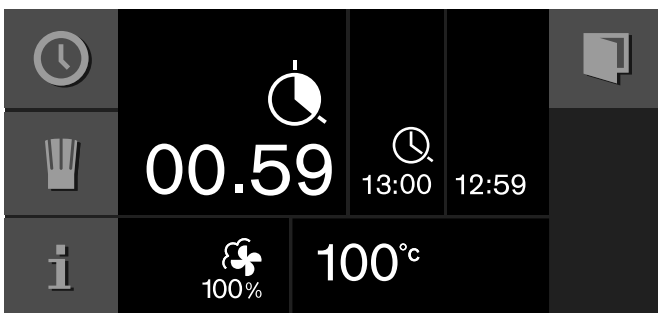




- 4 Start med .

Apparatet starter. Timer-menuen lukkes. I displayet vises temperatur, ovnfunktion, resterende tilberedningstid og sluttidspunkt for tilberedningstiden.






Et minut, inden tilberedningstiden er udløbet, vises den udløbende tilberedningstid forstørret.







Når tilberedningstiden er udløbet, slukkes apparatet. Symbolet  pulserer og der høres et signal. Det går ud før tiden, når De berører symbolet , åbner apparatets dør eller sætter funktionsvælgeren til 0.

### Ændre tilberedningstiden:

Hent timer-menuen. Vælg med  funktionen "Tilberedningstid" . Ret tilberedningstiden med betjeningsknappen. Start med .

### Slette tilberedningstiden:

Hent timer-menuen. Vælg med  funktionen "Tilberedningstid" . Slet tilberedningstiden med . Vend tilbage til normal drift med .

### Afbryde hele forløbet:

Sæt funktionsvælgeren til 0 .

**Bemærk:** De kan også ændre ovnfunktion og temperatur, mens tilberedningstiden udløber.

## Sluttidspunkt for tilberedningen

De kan forskyde sluttidspunktet for tilberedningstiden bagud.




Eksempel: Klokken er 14:00. Retten kræver en tilberedningstid på 40 minutter. Den skal være færdig kl. 15:30.

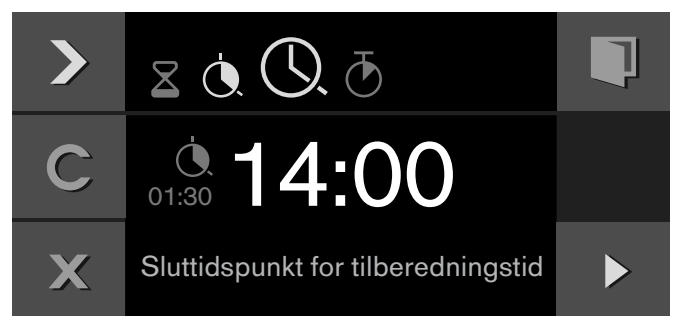
De indtaster tilberedningstiden og forskyder sluttidspunktet for tilberedningstiden til kl. 15:30. Elektronikken beregner starttiden. Apparatet starter kl. 14:50 automatisk og slukker kl. 15:30.

Vær opmærksom på, at letfordærlige levnedsmidler ikke må stå i ovnen for længe.

### Udskyde sluttidspunkt for tilberedningstid

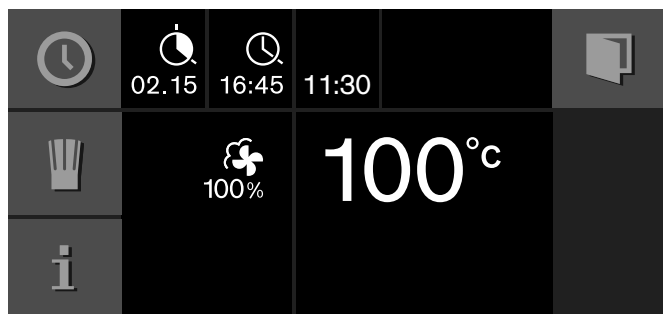
De har indstillet ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid.

- 1 Berør symbol .
- 2 Vælg med  funktionen "Sluttidspunkt for tilberedningstid" .






- 3 Indstil med betjeningsknappen det ønskede sluttidspunkt for tilberedningstid.

#### 4 Start med ▶.





Apparatet går i venteposition. I displayet vises ovnfunktion, temperatur, tilberedningstid og sluttidspunkt for tilberedningstid. Apparatet starter på det beregnede tidspunkt og slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.

**Bemærk:** Når symbolet  blinker: De har ikke indstillet nogen tilberedningstid. Indstil altid en tilberedningstid først.

Når tilberedningstiden er udløbet, slukkes apparatet. Symbolet  pulserer og der høres et signal. Det går ud før tiden, når De berører symbolet , åbner apparatets dør eller sætter funktionsvælgeren til 0.

#### Ændre sluttidspunkt for tilberedningstiden:

Hent timer-menuen. Vælg med  funktionen "Sluttidspunkt for tilberedningstid" . Indstil med betjeningsknappen det ønskede sluttidspunkt for tilberedningstid. Start med ▶

#### Afbryde hele forløbet:

Sæt funktionsvælgeren til 0.

## Langtidstimer



Med denne funktion holder apparatet med „varmluft“ en temperatur mellem 50 og 230°C.

På den måde kan De varmholde retter i op til 74 timer uden at skulle tænde eller slukke.








Vær opmærksom på, at letfordævelige levnedsmidler ikke må stå i ovnen for længe.

**Bemærk:** Langtidstimeren skal De sætte på „tilgængelig“ i grundindstillingerne (se afsnit Grundindstillinger).

## Indstille langtidstimeren

- 1 Drej funktionsvælgeren til .
- 2 Berør symbol .  
Den foreslåede værdi 24h ved 85°C vises i displayet. Start med ▶.  
–eller–  
Forandre tilberedningstiden, sluttidspunktet for tilberedningstid, slukningsdatoen og temperatur.



- 3 Forandre tilberedningstiden :  
Berør symbol . Indstil den ønskede tilberedningstid med betjeningsknappen.
- 4 Forandre sluttidspunktet for tilberedningstiden :  
Berør symbol . Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningstiden med betjeningsknappen.
- 5 Forandre slukningsdatoen :  
Berør symbol . Indstil den ønskede slukningsdato med betjeningsknappen. Bekræft med .
- 6 Forandre temperaturen:  
Indstil den ønskede temperatur med betjeningsknappen.
- 7 Start med ▶

Apparatet starter. I displayet vises  og temperaturen.

Ovnens og displayets belysning er slukket. Betjeningspanelet er spærret, der høres ikke nogen tastetone, når det berøres.

Efter at tiden er udløbet, opvarmer apparatet ikke længere. Displayet er tomt. Drej funktionsvælgeren til 0.

#### Slukke:




For at afbryde proceduren, skal De dreje funktionsvælgeren til 0.

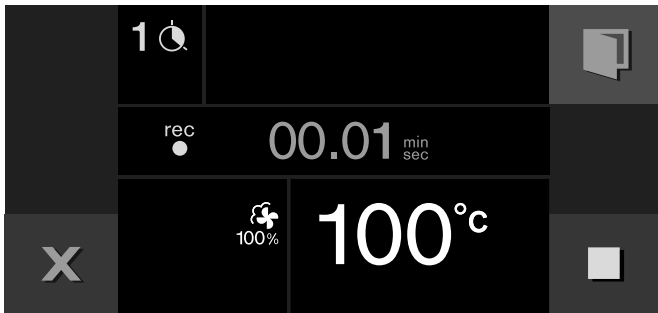
## Individuelle opskrifter


Der er mulighed for at gemme op til 50 individuelle opskrifter. Opskrifterne kan registreres. Opskrifterne kan forsynes med et navn, så det er let og hurtigt at hente dem igen, når de skal bruges.

## Registrere opskrift

De har mulighed for at indstille op til 5 faser efter hinanden og optage dem derved.

- 1 Sæt funktionsvælgeren til den ønskede ovnfunktion. Symbolet  vises.
- 2 Berør symbol .
- 3 Vælg en fri lagringsposition med betjeningsknappen.
- 4 Berør symbol .





- 5 Indstil den ønskede temperatur med betjeningsknappen.
- 6 Tilberedningstiden optages.
- 7 Optage en yderligere fase: Sæt funktionsvælgeren til den ønskede ovnfunktion. Indstil den ønskede temperatur med betjeningsknappen. En ny fase begynder.
- 8 Har retten opnået det ønskede tilberedningsresultat, skal De berøre symbolet  for at afslutte opskriften.
- 9 Indtast navnet under "ABC" (se afsnit Indtast navnet).

### Anvisninger





- Optagelsen af en fase begynder først, når apparatet har opnået den indstillede temperatur.
- Hver fase skal mindst vare 1 minut.
- Under den første minut af en fase kan De forandre ovnfunktionen eller temperaturen.

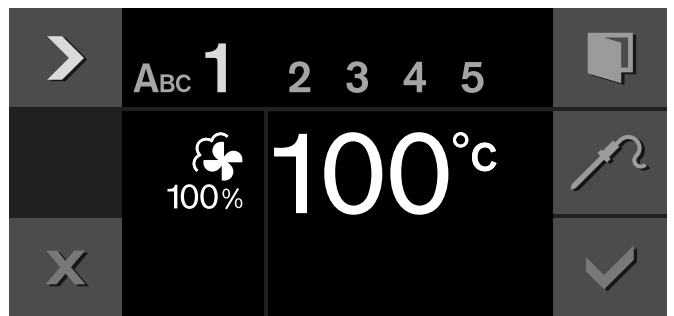
### Indtast kernetemperaturen for en fase:





Sæt stegetermometeret ind i ovnrummets hunstik. Indstil ovnfunktion og temperatur. Berør symbol . Indtast den ønskede kernetemperatur med betjeningsknappen og bekræft med .

## Programmere opskrift




Der er mulighed for at programmere og gemme op til 5 faser for tilberedningen.

- 1 Drej funktionsvælgeren hen til den ønskede ovnfunktion. Indstil den ønskede temperatur med drejknappen. Symbolet  vises.
- 2 Berør symbolet .
- 3 Vælg en ledig programplads med drejknappen.
- 4 Berør symbolet .
- 5 Indtast navnet under "ABC" (se kapitlet Indtastning af navn).
- 6 Vælg den første fase med symbolet . Ovnfunktion og temperatur, som var indstillet fra starten, vises. Ovnfunktion og temperatur kan ændres med drejknapperne.



- 7 Vælg tidsindstilling med symbolet .
- 8 Indstil den ønskede tilberedningstid med drejknappen.
- 9 Vælg den næste fase med symbolet .  
- eller -  
Tilberedningen er færdig, afslut indtastningen.
- 10 Gem med .  
- eller -  
Afbryd med , og forlad menuen.

### Angive kernetemperatur for en fase:

Vælg den næste fase med symbolet . Indstil ovnfunktion og temperatur. Berør symbolet . Angiv den ønskede kernetemperatur med drejknappen, og bekræft med symbolet .

**Bemærk:** Der kan ikke angives en tilberedningstid for faser med en programmeret kernetemperatur.

## Angiv navn

- 1 Indtast navnet på opskriften under "ABC".



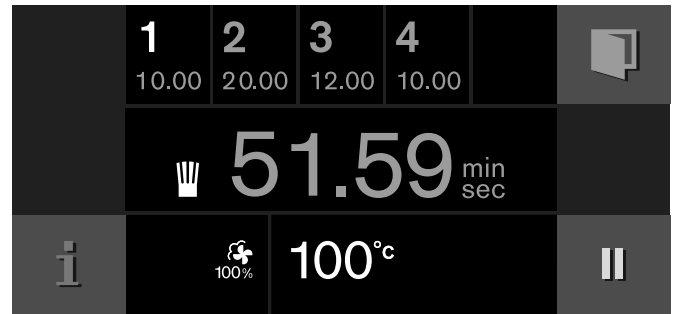
Betjenings-knap	Vælge bogstaver Et nyt ord begynder altid med et stort bogstav.
>A <sup>ä</sup>	trykkes kort: Cursor mod højre trykkes langt: Skifte til omlyd og specialtegn trykkes to gange: Ombrydning indsættes
>Ä	trykkes kort: Cursor mod højre trykkes langt: Skift til normale tegn trykkes to gange: Ombrydning indsættes
<x	Bogstav slettes

- 2 Gem med ✓.  
- eller -  
Afbryd med X og forlad menuen.

**Bemærk:** Til indtastning af navn står de latinske bogstaver, bestemte specialtegn og tal til rådighed.

## Starte opskrift

- 1 Sæt funktionsvælgeren til en hvilken som helst ovnfunktion.  
Symbolet 🍷 vises.
- 2 Berør symbol 🍷. Vælg med betjeningsknappen den ønskede opskrift.
- 3 Start med ▶  
Ovnen går i gang. Den udløbende tidsperiode vises.  
Fasernes indstillinger vises i visningsbjælken.



### Anvisninger

- Tilberedningstiden begynder først, når apparatet har nået den indstillede temperatur.
- Under tilberedningen af opskriften kan temperaturen ændres med drejeknappen. Dette ændrer ikke den gemte opskrift.

## Ændre en opskrift

Det er muligt at ændre indstillingerne i en registreret eller programmeret opskrift.

- 1 Drej funktionsvælgeren hen til en ovnfunktion.  
Symbolet 🍷 vises.
- 2 Berør symbolet 🍷.
- 3 Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
- 4 Berør symbolet \\_.
- 5 Vælg den ønskede fase med symbolet >.  
Den programmerede ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid vises. Indstillingerne kan ændres med drejeknappen eller funktionsvælgeren.
- 6 Gem med ✓.  
- eller -  
Afbryd med X, og forlad menuen.

## Slette opskrift

- 1 Sæt funktionsvælgeren til en hvilken som helst ovnfunktion.  
Symbolet 🍷 vises.
- 2 Berør symbol 🍷.
- 3 Vælg med betjeningsknappen den ønskede opskrift.
- 4 Slet opskriften med C.
- 5 Bekræft med ✓.

## Stegetermometer

Stegetermometeret muliggør en eksakt, yderst nøjagtig tilberedning af maden. Det måler temperaturen inde i madvarerne. Ved at slukke automatisk, når den ønskede kerntemperatur er opnået, sikres det, at alle madvarer er perfekt tilberedt

Benyt kun det medfølgende stegetermometer. De kan købe det som reservedel hos kundeservicen eller i online-butikken.

Stegetermometeret beskadiges ved temperaturer over 250°C. Brug det derfor kun i Deres apparat ved en maksimal temperaturindstilling på 230°C.

Tag stegetermometeret efter brugen altid ud af ovnrummet. Opbevar det aldrig i ovnrummet.

Rens stegetermometeret efter hver brug med en fugtig klud. Må ikke renses i opvaskemaskinen!

### **⚠ Fare for elektrisk stød!**

Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

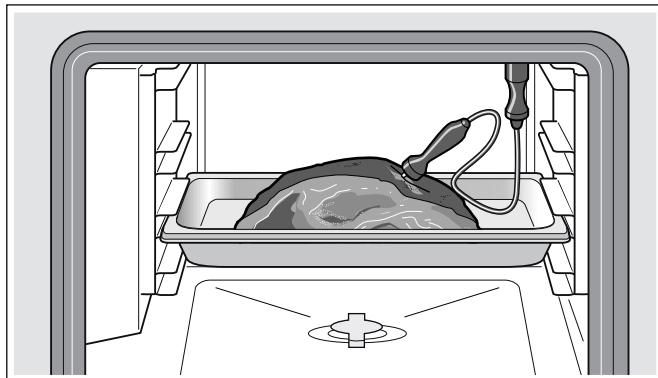
### **⚠ Forbrændingsfare!**

Ovnrum og stegetermometer bliver meget varme. Benyt grydelapper til at sætte stegetermometeret ind i hunsticket og tage det ud.

## Stikke stegetermometer i retten

Stik stegetermometeret i kødet, før det sættes i ovnrummet.

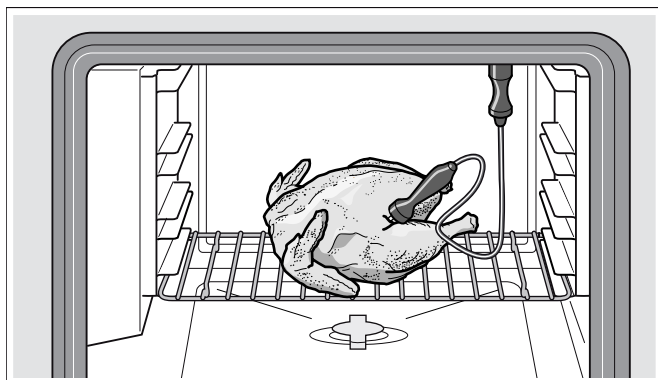
Stik metalspidsen ind i kødet på det tykkeste sted. Sørg for, at spidsen befinder sig nogenlunde midt i kødstykket. Det må ikke stikkes ind i fedt, og det må ikke berøre fadet eller benet i kødet.



Ved flere kødstykker skal stegetermometeret stikkes ind i midten af det tykkeste kødstykke.



Stik så vidt muligt stegetermometeret helt ind.

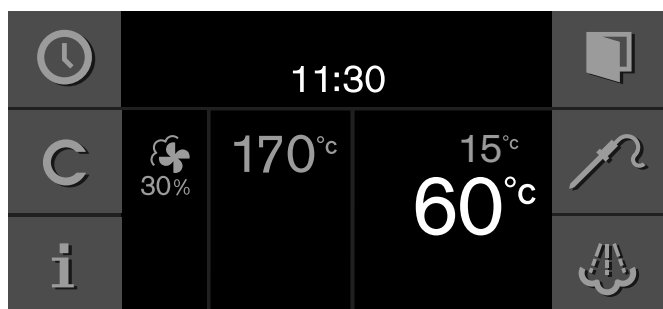
Vær opmærksom på ved fjerkræ, at spidsen af stegetermometeret ikke må befinde sig inde i hulrummet i midten, men skal placeres i kødet mellem bug og lår.






## Indstilling af kernetemperaturen

- 1 Skub madvaren med indsat stegetermometer ind i ovnrummet. Sæt stegetermometeret ind i hunstikket i ovnrummet og luk apparatets dør. Stegetermometerets kabel må ikke komme i klemme!
- 2 Sæt funktionsvælgeren til den ønskede ovnfunktion.
- 3 Indstil ovnrummets temperatur med betjeningsknappen.
- 4 Berør symbol . Indtast den ønskede kernetemperatur til madvaren med betjeningsknappen og bekræft med . Den indstillede kernetemperatur skal være højere end den aktuelle kernetemperatur.





- 5 Apparatet opvarmer med den indstillede ovnfunktion. I displayet vises den aktuelle og nedenunder den indstillede kernetemperatur. De kan når som helst ændre den indstillede kernetemperatur.

Når den indstillede kernetemperatur i madvaren er nået, høres et signal. Tilberedningen afsluttes automatisk. Bekræft med  og drej funktionsvælgeren til 0.



### Anvisninger

- Måleområdet ligger mellem 15 °C og 99 °C. Udenfor måleområdet vises "-- °C" som den aktuelle kernetemperatur.
- Hvis kødet forbliver i ovnen et stykke tid efter, at tilberedningen er afsluttet, stiger kernetemperaturen en smule som følge af restvarmen i ovnrummet.
- Hvis der programmeres en indstilling med stegetermometeret samtidig med tilberedningstidstimeren, bliver apparatet slukket af den programmering, som først når den angivne værdi.

### Ændre indstillet kernetemperatur:

Berør symbolet . Korriger den indstillede kernetemperatur, og bekræft med .

### Slette indstillet kernetemperatur:

Berør symbolet . Slet den indstillede kernetemperatur med symbolet . Apparatet fortsætter med at varme ved normal tilberedningsdrift.

## Vejledende værdier for kernetemperatur

Anvend kun ferske levnedsmidler, aldrig dybfrosne. Angivelserne i tabellen er vejledende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.

Af hygiejniske grunde bør kritiske levnedsmidler som fisk eller vildt opnå en kernetemperatur på mindst 62 - 70 °C og fjerkræ og hakket kød endda 80 - 85 °C.

Levnedsmiddel	Vejledende værdi for kernetemperatur	
<b>Oksekød</b>		
Roastbeef, oksefilet, entrecôte		
meget rød	45 - 47 °C	
rød	50 - 52 °C	
rosa	58 - 60 °C	
gennemstegt	70 - 75 °C	
Oksesteg	80 - 85 °C	
<b>Svinekød</b>		
Flæskesteg		72 - 80 °C
Svineryg		
rosa	65 - 70 °C	
gennemstegt	75 °C	
Forloren hare	85 °C	
Svinefilet	65 - 70 °C	
<b>Kalvekød</b>		
Kalvesteg, gennemstegt		75 - 80 °C
Kalvebryst, fyldt		75 - 80 °C
Kalveryg		
rosa	58 - 60 °C	
gennemstegt	65 - 70 °C	
Kalvefilet		
rød	50 - 52 °C	
rosa	58 - 60 °C	
gennemstegt	70 - 75 °C	
<b>Vildt</b>		
Rådyrryg		60 - 70 °C
Rådyrkølle		70 - 75 °C
Steaks af hjorteryg		65 - 70 °C
Hare-, kaninryg		65 - 70 °C

Levnedsmiddel	Vejledende værdi for kernetemperatur
<b>Fjerkræ</b>	
Kylling	85 °C
Perlehøne	75 - 80 °C
Gås, kalkun, and	80 - 85 °C
<b>Andebryst</b>	
rosa	55 - 60 °C
gennemstegt	70 - 80 °C
Steak af struds	60 - 65 °C
<b>Lammekød</b>	
<b>Lamme-kølle</b>	
rosa	60 - 65 °C
gennemstegt	70 - 80 °C
<b>Lammeryg</b>	
rosa	55 - 60 °C
gennemstegt	65 - 75 °C
<b>Fårekød</b>	
<b>Fårekølle</b>	
rosa	70 - 75 °C
gennemstegt	80 - 85 °C
<b>Fåreryg</b>	
rosa	70 - 75 °C
gennemstegt	80 °C
<b>Fisk</b>	
Filet	62 - 65 °C
Hel fisk	65 °C
Terrine	62 - 65 °C
<b>Andet</b>	
Brød	96 °C
Postej	72 - 75 °C
Terrine	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C

## Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne betjene apparatet, er det forsynet med en børnesikring.


### Anvisninger

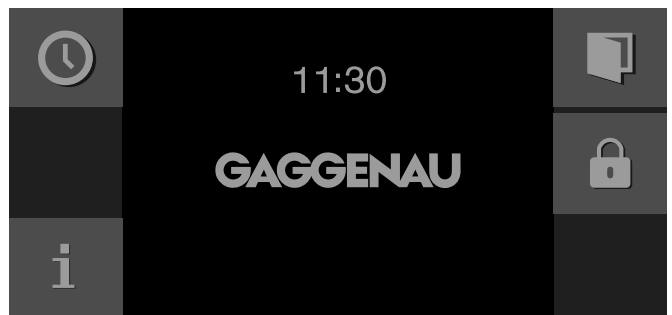
- Børnesikringen skal indstilles til "tilgængelig" i grundindstillingerne (se kapitlet 'Grundindstillinger').
- Hvis der opstår et strømsvigt, mens børnesikringen er aktiveret, kan det ske, at børnesikringen er deaktiveret, når strømforsyningen kommer tilbage.


## Aktivere børnesikring

### Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på **0**.

Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.



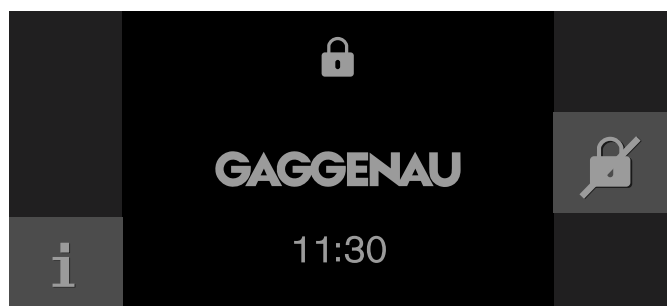
Børnesikringen er aktiveret. Standby-indikatoren vises. Symbolet  vises øverst i displayet.

## Deaktivere børnesikring

### Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på **0**.


Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.






Børnesikringen er deaktiveret. Apparatet kan indstilles som sædvanligt.















## Grundindstillinger














I grundindstillingerne kan De individuelt tilpasse Deres apparat.

- 1 Sæt funktionsvælgeren til **S**.
- 2 Vælg "Grundeindstillinger" med betjeningsknappen.
- 3 Berør symbol .
- 4 Vælg med betjeningsknappen den ønskede grundindstilling.

- 5 Berør symbol .
- 6 Indstil grundindstillingen med betjeningsknappen.
- 7 Gem med  eller afbryd med  og forlad den aktuelle grundindstilling.
- 8 Drej funktionsvælgeren til **0** for at forlade grundindstillingsmenuen.

Ændringerne er gemt.

	Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
	Lysstyrke	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af displayets lysstyrke
	Standby-display	Til* / fra - Ur - Ur + GAGGENAU-logo* - Dato - Dato + GAGGENAU-logo - Ur + dato - Ur + dato + GAGGENAU-logo	Udseende af standby-display. Fra: Ingen visning. Med denne indstilling sænkes standby-forbruget for apparatet. Til: Der kan vælges mellem flere standby-displays: Bekræft "Til" med  , og vælg det ønskede display. Det valgte display vises.
	Displayvisning	Reduceret* / Standard	Ved indstillingen 'Reduceret' bliver kun det vigtigste vist i displayet efter kort tid.
	Touch-panel farve	Grå* / hvid	Valg af symbolfarve for felterne i touch-panelet
	Touch-panel toneart	Lyd 1* / Lyd 2 / Fra	Valg af signallyd ved berøring af et felt på touch-panelet
	Touch-panel lydstyrke	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af touch-panelets lydstyrke
	Opvarmningssignal	Til* / Fra	Signaltonen høres, når den ønskede temperatur er nået under opvarmningen.
	Lydstyrke for signal	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af signalets lydstyrke
	Vandfilter	Tilgængelig* / ikke tilgængelig	Tilgængelig: Apparatet skal anvendes med filter. Ikke tilgængelig: Apparatet skal anvendes uden filter.
	Vandfilterkapacitet	100 - 9000 liter	Indstil vandfiltrets kapacitet
	Hårdhedsgrad	1-18	Test vandværksvandet med medfølgende karbonathårdhedstest. Indstil den målte hårdhedsgrad.
	Kalibrering	Kalibrer apparatet	Indstille kogepunktet
	Klokkeslætsformat	AM/PM / 24 h*	Visning af klokkeslæt i 24 timers eller 12 timers format

	Klokkeslæt	Aktuelt klokkeslæt	Indstille klokkeslæt
	Aut. sommer-/vintertid	Manuelt* / automatisk	Automatisk omstilling af klokkeslæt ved skift mellem sommer-/vintertid. Ved automatisk: Både måned, dag og uge for skiftetidspunktet skal indstilles. Både sommer- og vintertid skal indstilles.
	Datoformat	D. M.Y* D/M/Y M/D/Y	Indstilling af datoformat
	Dato	Aktuel dato	Indstille dato. Skift mellem år/måned/dag med symbolet >.
	Temperatur-format	°C* / °F	Indstil temperaturenhed.
	Sprog	Tysk* / Fransk / Italiensk / Spansk / Portugisisk / Hollandsk / Dansk / Svensk / Norsk / Finsk / Græsk / Tyrkisk / Russisk / Polsk / Tjekkisk / Slovensk / Slovakisk / Arabisk / Hebræisk / Japansk / Koreansk / Thai / Kinesisk / Engelsk USA / Engelsk	Vælg sprog for tekstdisplayet <b>Bemærk:</b> Ved omstilling til et nyt sprog bliver systemet genstartet, dette varer nogle sekunder. Derefter bliver menuen Grundindstillinger lukket.
	Standardindstillinger	Gendanne apparatets standardindstillinger	Bekræft spørgsmålet "Slette alle individuelle indstillinger og gendanne apparatets standardindstillinger?" med ✓, eller afbryd med X. <b>Bemærk:</b> Ved gendannelse af standardindstillingerne bliver alle individuelle opskrifter slettet. Når standardindstillingerne er blevet gendannet, åbnes menuen "De første indstillinger".
	Demotilstand	Til / Fra*	Anvendes kun ved præsentationer. I demotilstand varmer apparatet ikke, men alle andre funktioner er tilgængelige. Ved normal drift skal indstillingen "Fra" være aktiveret. Denne indstilling er kun mulig i de første 3 minutter efter tilslutningen af apparatet.
	Demo rengøringsprogram	Start af demo rengøringsprogram	Kun til præsentationsformål. Uden rengørings- og varmfunktion. Demo rengøringsprogrammet varer 10 minutter. Det kan når som helst afbrydes. Der skal bruges en ny eller en brugt rengøringspatron. Apparatet skal være tilsluttet til vand og afløb. Tør ovnrummet af manuelt bagefter.
	Langtids-timer	Ikke tilgængelig* / Tilgængelig	Tilgængelig: Langtids-timeren kan indstilles, se kapitlet 'Langtids-timer'.
	Dørsikring	Fra* / Til	Dørsikringen forhindrer, at apparatets dør åbnes utilsigtet. Ved indstillingen "Til" skal De berøre symbolet  i flere sekunder, inden døren åbner sig.
	Børnesikring	Ikke tilgængelig* / Tilgængelig	Tilgængelig: Børnesikringen kan aktiveres (se kapitlet 'Børnesikring').

\* Standardindstillinger

## Rengøring og vedligeholdelse

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

### ⚠ Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.

### ⚠ 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.

### ⚠ Fare for forbrænding!

Pærerne bliver meget varme, når de er tændt. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket. Lad pærerne køle af, inden apparatet rengøres. Sluk ovenbelysningen under rengøringen.

### ⚠ Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

## Rengøringsmiddel

For ikke at beskadige de forskellige overflader med forkerte rengøringsmidler, bedes De være opmærksom på oplysningerne i tabellen.

Benyt

- ikke nogen aggressive eller skurende rengøringsmidler
- ikke nogen metal- eller glasskraber til rengøring af ruden i af apparatets dør.
- ikke nogen metal- eller glasskraber til rengøring af dørens tætningsliste.
- ikke nogen hårde skrubbessvampe eller rengøringssvampe.

Vask nye karklude grundigt før brug.

Område	Rengøringsmiddel
Glasruder i ovndør	Rengøringsmiddel til glas: Rengør med en vinduesklud eller en mikrofiberklud. Anvend ikke glasskraber.
Display	Tør af med en mikrofiberklud eller en let fugtig klud. Må ikke afvaskes.

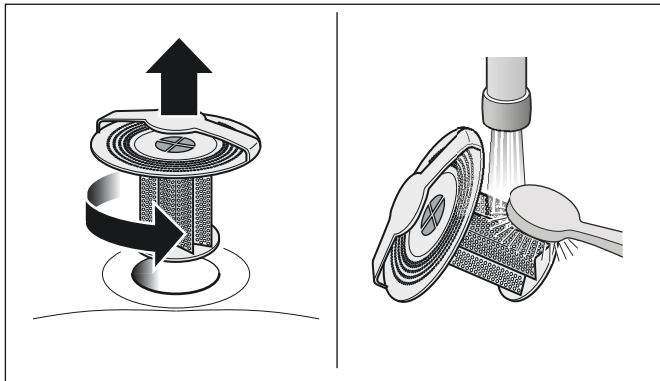
Område	Rengøringsmiddel
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskevamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller hos forhandleren.
Aluminium	Rengør med et mildt rengøringsmiddel til glasruder. Tør overfladerne af med en vinduespudseklud eller en fnugfri mikrofiberklud med lette, horisontale bevægelser uden at trykke.
Ovnrøm	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskevamp, og tør efter med en blød klud.  Anvend ikke ovenrens eller andre aggressive ovenrengøringsmidler eller skurende midler. Alle former for skure- eller grydesvampe er også uegnede. Sådanne rengøringsmidler ridser overfladen.  Tør altid ovnrømmet af efter rengøring (se kapitlet 'Tørreprogram').  Anvend plejemidlet til den regelmæssige rengøring af ovnrøm af rustfrit stål i henhold til producentens anvisninger (bestillingsnummer 00667027 hos kundeservice eller i Online-Shop).  <b>Pas på!</b> Rester af rengøringsmiddel danner pletter ved opvarmningen. Fjern rester af rengørings- og plejemidler grundigt med rent vand inden ovnrømmet tørres.
Meget tilsmudset ovnrøm	Rengøringsprogrammet fjerner kraftige tilsmudsninger (se kapitlet 'Rengøringsprogram').
Glaskeramik-grillflade	Rengør glaskeramik-grillfladen i ovnrømmet med regelmæssige mellemrum med et rengøringsmiddel til glaskeramik (bestillingsnummer 00311499 hos kundeservice eller i Online-Shop). Fjern fastbrændte rester med glasskraber.  <b>Pas på!</b> Pas på ikke at ridse ovnrømmet med glasskraberen.
Glasafdækning ovenbelysning	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskevamp.
Dørtætning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskevamp. Dørtætningen må ikke skures. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Stegetermometer	Tør af med en fugtig klud. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Tilberedningsbeholdere, rist	Opvaskemaskine eller varmt opvaskevand. Opblød fastbrændte rester, og rengør med en børste.

### Mikrofiberklud

Mikrofiberkluden med voksagestruktur er særligt velegnet til rengøring af følsomme overflader såsom glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium (bestillingsnr. 00460770, hos kundeservice eller i Online-Shop). Den fjerner flydende og fedtholdigt snavs i samme arbejdsgang.

### Afløbsfilter

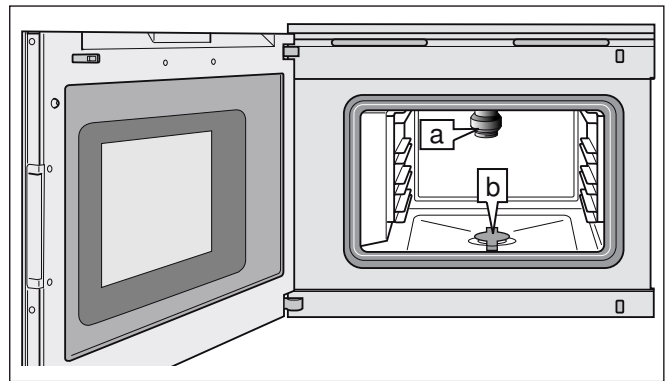
Afløbsfiltret i bunden af ovnrummet kan ved behov renses. Hvis der ofte tilberedes fisk eller kød, anbefaler vi, at det renses en gang om måneden.



- 1 Drej afløbsfiltret i bunden af ovnrummet mod venstre, og tag det ud.
- 2 Fjern madrester fra afløbsfiltret.
- 3 Skyl det igennem under rindende vand. Ved kraftig tilsmudsning kan det vaskes i opvaskemaskinen.
- 4 Sæt afløbsfiltret ind på plads, og drej det mod højre til anslag.

Kombi-/dampovnen må aldrig bruges uden afløbsfilter.

## Rengøringsprogram



Rengøringsprogrammet fjerner hårdnakket smuds. Der skrues en rensepatron (a) ind foroven i ovnrummet. Ovnrummet bliver rengjort, skyllet og tørret fuldautomatisk. Afløbsfiltret (b) skal forblive placeret i bunden af ovnrummet under rengøringsprogrammet.

Det samlede rengøringsprogram varer 3 timer og 45 minutter.

Ved normal benyttelse anbefaler vi at rense apparatet med rengøringsprogrammet fire gange om året. Afhængigt af anvendelsen kan det også være nødvendigt at udføre rengøringen oftere.

Lad ikke kraftige tilsmudsninger brænde fast, men start rengøringsprogrammet straks efter brugen.

Der skal bruges specielle rensepatroner til rengøringsprogrammet. De kan fås hos kundeservice eller i Online-Shop (CL S10 040 sæt med 4 rensepatroner, bestillingsnummer 00311703).

Rensepatronerne kan kun anvendes én gang og kan ikke efterfølgende fyldes op igen. Brug ikke andre rengøringsmidler.




### Pas på!

Beskadigelse af ovnrummet: Rensepatronerne må kun anvendes til rengøringsprogrammet. Læg aldrig rensepatronerne ind i ovnrummet, når det er varmt, og opvarm dem ikke i ovnrummet.


### Anvisninger

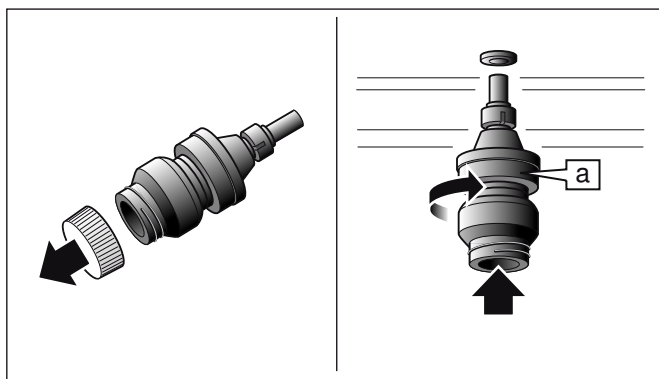
- Rengøringsprogrammet kan kun startes, når apparatet er afkølet til under 40 °C.
- Fjern alt tilbehør fra ovnrummet, inden rengøringsprogrammet startes (rist, tilberedningsbeholdere, stegetermometer).
- Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet.
- Afløbsfiltret skal forblive placeret i bunden af ovnrummet under rengøringsprogrammet. Hvis afløbsfiltret fjernes inden rengøringsprogrammet udføres, bliver ovnrummet ikke rent.
- Apparatets dør er låst under rengøringsprogrammet.
- Forsøg ikke at åbne apparatets dør under rengøringsprogrammet. Der kan løbe vand ud.
- Lad altid rengøringsprogrammet fortsætte, til det er afsluttet. Rengøringsprogrammet kan ikke afbrydes.


## Start af rengøringsprogram


- 1 Sæt funktionsvælgeren på **S**.
- 2 Symbolet  vises. Bekræft med .
- 3 Afslutningstidspunktet for rengøringsprogrammet vises. Om ønsket kan afslutningstidspunktet forskydes med drejknappen. Bekræft med . Start- og slut-tidspunktet bliver forskudt, rengøringstiden er den samme.

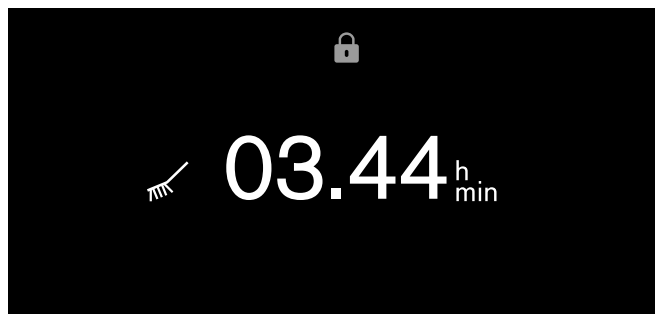


- 4 Tag alt tilbehøret ud af ovnrummet, og fjern grove tilsmudsninger. Bekræft med .
- 5 Fjern rensepatronens dæksel.  
**Pas på!**  
Fjern ikke voksproppen i rensepatronens åbning. Brug ikke andre rengøringsmidler. Anvend ikke patroner, der er beskadiget.



- 6 Skru rensepatronen (**a**) ind i åbningen foroven i ovnrummet til anslag. Luk apparatets dør. Bekræft med . Der vises en rengøringstid på 3.45 timer.

- 7 Start med . Rengøringstiden tælles ned i displayet. Lampen i ovnrummet forbliver slukket. Apparatets dør er låst.



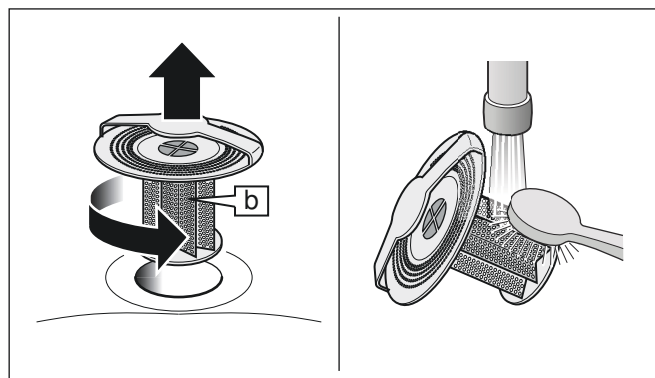
Når rengøringsprogrammet er afsluttet, lyder der et signal. Apparatets dør bliver låst op. I displayet vises en meddelelse.

- 8 Tag rensepatronen ud.

### Pas på!

Beskadigelse af ovnrummet: Opvarm aldrig apparatet, når patronen er sat ind.

- 9 Drej afløbsfiltret i bunden af ovnrummet mod venstre, og tag det ud. Fjern madrester fra afløbsfiltret. Skyl det rent under rindende vand.



- 10 Sæt afløbsfiltret ind på plads, og drej det mod højre til anslag. Bekræft med .

Rengøringsprogrammet er afsluttet. Lad apparatet køle af. Poler derefter ovnrummet og glasruden med en blød klud.

**Bemærk:** Ved tørringen efter den sidste skylning kan der være hvide striber i ovnrummet og på ruden. Dette afhænger af vandhårdheden. De hvide striber kan fjernes med en fugtig klud.

Bortskaf den tomme rensepatron i henhold til de lokale forskrifter for husholdningsaffald.

## Årsager til utilfredsstillende resultat af rengøringen

Hvis ovnrummet ikke er rent efter udførelsen af rengøringsprogrammet, kan årsagerne fremfindes ved hjælp af følgende tabel. Sæt i så fald en ny rensepatron i, og start rengøringsprogrammet igen.




Mulig årsag	Afhjælpning
Dæksel på rensepatron	Rensepatronens dæksel blev ikke fjernet.  Tag patronen ud af apparatet, når rengøringsprogrammet er afsluttet. Patronen må ikke genanvendes. Bortskaf patronen i henhold til de lokale forskrifter.  <b>⚠ Fare for tilskadekomst!</b>  Fjern ikke dækslet fra en anvendt patron for at undgå hud- og øjenkontakt med rengøringsmidlet.
Forkert patron (afkalkningspatron)	Anvend kun originale rensepatroner til rengøringsprogrammet.
Afløbsfilter mangler	Afløbsfiltret skal forblive placeret i bunden af ovnrummet under rengøringsprogrammet.
Strømafbrydelse	I tilfælde af et strømsvigt på mere end 3 minutter bliver renseprogrammet afsluttet med et kortprogram.
Stærkt fastbrændt tilsmudsning	Udfør rengøringsprogrammet igen for at fjerne hårdnakkede tilsmudsninger.

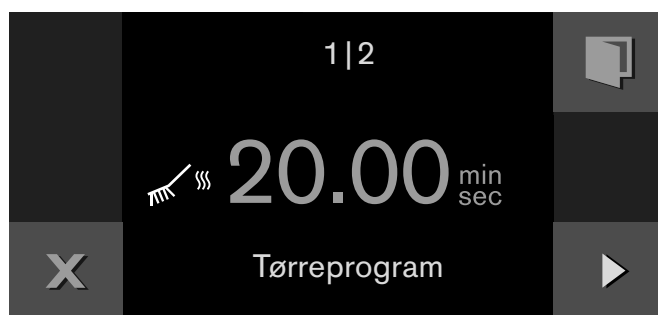
## Tørreprogram


Med tørreprogrammet kan De efter rengøring eller efter dampning tørre ovnrummet.

Tørreprogrammet varer 20 minutter.

### Starte tørreprogrammet

- 1 Fjern tilbehør fra ovnrummet. Tør ovnrummet ud. Fjern rester fra rengøringsmidler grundigt. Luk apparatets dør.
- 2 Sæt funktionsvælgeren til **S**. Vælg tørreprogrammet med betjeningsknappen.
- 3 Symbolet  vises. Bekræft med .
- 4 Der vises en tørretid på 20 minutter. Start med . Tørretiden udløber i displayet. Lampen i ovnrummet forbliver slukket.



- 5 Efter 20 minutter høres et signal. En besked vises i displayet. Bekræft med .

Tørreprogrammet er afsluttet. Lad apparatet afkøle. Derefter kan De polere både ovnrummet og ruden med en blød klud.



## Afkalkningsprogram

Regelmæssig afkalkning bevarer ovnrummet i god stand. Med afkalkningsprogrammet bliver ovnrummet fuldautomatisk afkalket, skyllet og tørret.

Der vises en meddelelse i displayet, afhængigt af vandtype og apparatets anvendelse, til påmindelse om, at afkalkningsprogrammet skal udføres. Om nødvendigt (f.eks. hvis der er spor af kalk i ovnrummet), kan afkalkningsprogrammet også udføres oftere.

Afkalkningsprogrammet varer i alt 2 timer og 15 minutter.

Der skal bruges specielle afkalkningspatroner til afkalkningsprogrammet. De kan fås hos kundeservice eller i Online-Shop (CL S20 040 sæt med 4 afkalkningspatroner, bestillingsnummer 00311768).




### Pas på!


Beskadigelse af ovnrummet: Afkalkningspatronerne må kun bruges til afkalkningsprogrammet. Afkalkningspatronerne må aldrig lægges ind i det varme ovnrum eller opvarmes i ovnrummet.

### Anvisninger

- Afkalkningsprogrammet kan kun startes, når apparatet er afkølet til under 40 °C.
- Fjern alt tilbehør fra ovnrummet, inden afkalkningsprogrammet startes (rist, tilberedningsbeholdere, stegetermometer).
- Afløbsfiltret skal stadig være placeret i bunden af ovnrummet under afkalkningsprogrammet.
- Apparatets dør er låst under afkalkningsprogrammet.
- Lad altid afkalkningsprogrammet fortsætte, til det er afsluttet. Afkalkningsprogrammet kan ikke afbrydes.
- Afhængigt af vandtype og anvendelse af apparatet kan afkalkning også være nødvendig, selvom vandafkalkningssystemet (ekstratilbehør GF 111 100) anvendes. Der vises en meddelelse i displayet som påmindelse.

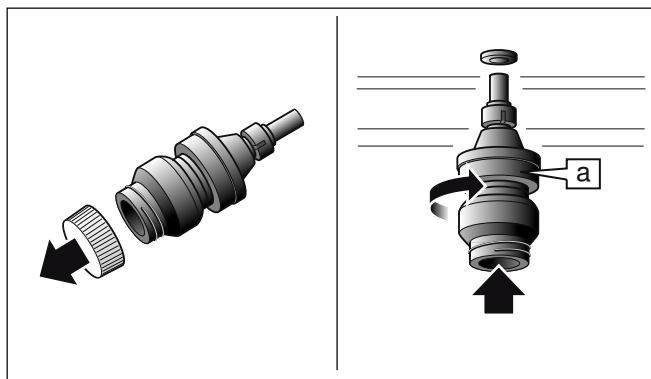
### Start af afkalkningsprogram



- 1 Sæt funktionsvælgeren på **S**. Vælg afkalkningsprogrammet med drejeknappen.
- 2 Symbolet  vises. Bekræft med .
- 3 Tidspunktet for, hvornår afkalkningsprogrammet vil være afsluttet, vises. Om ønsket kan afslutningstidspunktet forskydes med drejeknappen. Bekræft med .

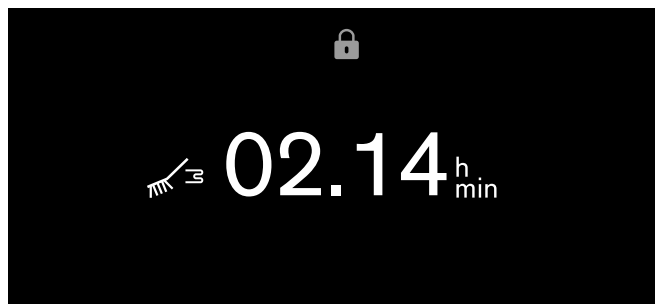
- 4 Tag alt tilbehør ud af ovnrummet. Bekræft med .
- 5 Fjern afkalkningspatronens dæksel.

### Pas på!



Fjern ikke voksproppen i afkalkningspatronens åbning. Brug ikke andre afkalkningsmidler.




- 6 Skru afkalkningspatronen (**a**) ind i åbningen foroven i ovnrummet til anslag. Luk apparatets dør. Bekræft med . Der vises en afkalkningstid på 2.15 timer.
- 7 Start med . Afkalkningstiden tælles ned i displayet. Lampen i ovnrummet forbliver slukket. Apparatets dør er låst.



Når afkalkningsprogrammet er afsluttet, lyder der et signal. Apparatets dør bliver låst op. I displayet vises en meddelelse.

- 8 Tag afkalkningspatronen ud. Bekræft med .
- 9 Drej afløbsfiltret i bunden af ovnrummet mod venstre, og tag det ud. Fjern madrester fra afløbsfiltret. Skyl det rent under rindende vand.
- 10 Sæt afløbsfiltret ind på plads, og drej det mod højre til anslag. Bekræft med .

Afkalkningsprogrammet er afsluttet. Slet derefter afkalkningsmeddelelsen i displayet. Bekræft med .

Lad apparatet køle af. Poler derefter ovnrummet og glasruden med en blød klud.

Bortskaf den tomme afkalkningspatron i henhold til de lokale forskrifter for husholdningsaffald.







## En fejl, hvad gør man?

Tit kan De selv afhjælpe fejl, der opstår. Vær opmærksom på følgende henvisninger, inden De ringer til kundeservicen.

### 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 sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet fungerer ikke, displayet viser ikke noget	Stikket er ikke sat i	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømsvigt	Kontroller, om andre køkkenredskaber fungerer
	Sikring defekt	Kontroller i sikringskassen, om apparatets sikring er i orden
	Fejlbetjening	Slå sikringen for apparatet i sikringskassen fra og slå den igen til efter ca. 60 sekunder
Apparatet kan ikke startes	Apparatets dør er ikke lukket helt	Luk apparatets dør
Apparatet fungerer ikke, indikatoren reagerer ikke. I displayet vises  .	Børnesikring er aktiveret	Deaktiver børnesikringen (se kapitlet 'Børnesikring').
Apparatet slås automatisk fra	Sikkerhedsafbrydning: Der er ikke blevet foretaget nogen betjening i mere end 12 timer.	Bekræft beskeden med  , sluk for apparatet og tænd igen for det
Apparatet opvarmes ikke, i displayet vises  .	Apparatet er i demotilstand	Deaktiver demotilstand i grundindstillingerne
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises en besked	Ikke noget vand ved apparatet	Kontroller vandtilslutningen
Ingen damp synlig	Vanddamp over 100 °C er ikke synlig	Dette er normalt
Grillelementet stråler kun i randen, men ikke i midten	For at opnå en optimal varmfordeling opvarmes grillarealet kun i randen	Dette er normalt
Symbolet  "Dampafkøl" fremkommer ikke	Dampafkøl er kun mulig ved en temperatur i ovnrummet under 130 °C	Dette er normalt
Meget damp slipper ud i øverst på døren.	Apparatet kalibrerer kogepunktet eller opvarmes eller ovnfunktionen er blevet skiftet.	Dette er normalt
	Kogepunktsudligningen er ikke blevet gennemført	Gennemfør kogepunktsudligningen
Meget damp slipper ud i siden af døren	Dørens tætningsliste er snavset eller løs	Rens dørens tætningsliste og sæt den ind i noten
Brummende lyd, når der tændes for apparatet	Spildevandspumpen begynder at køre	Normal driftsstøj
	Apparatet er ikke blevet benyttet i nogle dage	Normal: automatisk skylning ved ibrugtagning
Under tilberedningen høres en "ploppende" lyd	Spændingseksponering ved høj temperaturforskel	Dette er normalt
Apparatet damper ikke længere korrekt	Apparatet er tilkalket	Start afkalkningsprogrammet
Ovnrummet er fugtigt efter brugen.	Afhængigt af den anvendte ovnfunktion er dette normalt.	Tør ovnrummet med tørreprogrammet efter brugen.
Fejlmeddelelse "Exxx"		Drej funktionsvælgeren hen på position 0, hvis der vises en fejlmeddelelse. Hvis indikatoren slukkes, var der tale om et engangsproblem. Kontakt kundeservice og angiv fejlkoden, hvis fejlen optræder flere gange, eller hvis indikatoren vises vedvarende.


## Strømafbrydelse

Apparatet kan klare et strømsvigt på nogle sekunder. Driften fortsætter.

Hvis strømsvigtet varer længere, og apparatet er i drift, vises der en meddelelse i displayet. Driften er afbrudt.

Drej funktionsvælgeren hen på **0**, derefter kan De tage apparatet i drift igen på normal vis.

## Demo-modus

Hvis symbolet  vises i displayet, er demo-modus aktiveret. Apparatet opvarmes ikke.

Afbryd kortvarigt strømforsyningen til apparatet (afbryd sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringskabet). Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demo-modus i grundindstillingerne (se kapitlet 'Grundindstillinger').

## Skifte ovnrummets lampe

Lampens afdækning er af tekniske grunde ikke aftagelig. Kun Gaggenau-kundeservicen må gennemføre lampeskiftet.

### Pas på!

Afmonter ikke lampens afdækning. Tætningen beskadiges.

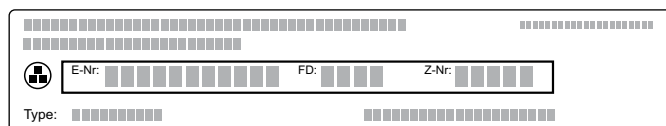
Når lampens afdækning i ovnen er beskadiget, skal den udskiftes. Afdækninger får De hos kundeservicen. Angiv venligst E-nummeret og FD-nummeret af Deres apparat.

## 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 hele modelnummer (E-nr.) og fabriktionsnummer (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.



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 indenfor garantiperioden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

### Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

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.

## Tabeller og tips

### Anvisninger

- De angivne tilberedningstider er kun vejledende. Den faktiske tilberedningstid påvirkes af råvarernes kvalitet og udgangstemperatur samt af deres vægt og tykkelse.
- Forvarm altid apparatet. På den måde bliver tilberedningen bedst. De angivne tilberedningstider gælder for et forvarmet apparat. De forlænges med ca. 5 minutter, hvis apparatet ikke forvarmes.
- Angivelserne gælder for gennemsnitlige mængder til fire personer. Hvis der skal tilberedes en større mængde, skal tilberedningstiden forlænges.
- Brug de angivne fade og beholdere. Hvis der anvendes andre former for fade og beholdere, kan tilberedningstiden hhv. forlænges / forkortes.
- Begynd med den korteste tidsangivelse, hvis det er første gang retten tilberedes. Det er altid muligt at eftertilberede retterne.
- Sørg for at åbne døren kortvarigt, når apparatet er forvarmet, og sæt retterne ind hurtigt.
- Når der kun anvendes én tilberedningsbeholder, skal den sættes ind i rille to nedefra.
- Ved dampning, optøning, hævning og genopvarmning kan der anvendes op til tre riller samtidig (rille 2, 3 og 4 nedefra). Dette medfører ikke, at smagen overføres fra den ene ret til den anden. Det betyder, at fisk, grøntsager og desserter kan tilberedes samtidig. Ved større mængder kan de angivne tilberedningstider eventuelt være forlænget.
- Det er kun muligt at bage i ét niveau, brug den anden rille nedefra til bagning.
- Retterne må ikke berøre ovnrummet, fedtfilteret eller bagvæggen.
- Kombi-/dampovnens dør skal kunne lukkes helt. Sørg derfor altid for at holde tætningsfladerne rene.
- Læg ikke retterne for tæt sammen på riste og beholdere. På den måde opnås den optimale dampcirkulation.
- Hvis der skal tilberedes retter med damp, og apparatet er over 100 °C varmt (f.eks. fordi der forinden er blevet bagt), skal apparatet køle af inden dampningen. Ellers udtørres retterne på grund af den høje temperatur.

### Grøntsager

- Grøntsager bliver mere skånsomt tilberedt i damp end i kogende vand: Smag, farve og konsistens bevares bedre. Vandopløselige vitaminer og indholdsstoffer bliver stort set ikke vasket ud. Eftersom at kombi-/dampovnen arbejder uden tryk ved kun 100 °C, sker tilberedningen betydeligt mere skånsomt end eksempelvis i en trykkoger.
- Alle angivelser gælder for 1 kg rensede grøntsager.
- Brug tilberedningsindsatsen med huller til dampning af grøntsagerne, sæt den ind i den anden rille nedefra. Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind nedenunder. Den opsamlede grøntsagsfond kan anvendes som grundlag til en sauce eller som grøntsagsbouillon.
- Der blanches i 8 - 10 minutter i det forvarmede apparat. Lynafkøl grøntsager eller frugt i isvand, hvis de ikke skal serveres med det samme, for at forhindre at tilberedningen fortsætter på grund af den indeholdte varme.

Fødevarer	Tilberedningsbeholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Artiskokker, store	med huller	100	100	30 - 40	
Artiskokker, små	med huller	100	100	20 - 25	
Blomkål, hel	med huller	100	100	25 - 30	
Blomkål, buketter	med huller	100	100	15 - 25	
Bønner, grønne	med huller	100	100	25 - 30	
Broccoli, buketter	med huller	100	100	15 - 20	Tip: Server med smørristede mandler.
Fennikel, i skiver	med huller	100	100	15 - 20	
Grøntsagsterrine	Med huller / rist	100	100	50 - 60	i terrineform Brug stegetermometeret for bedre kontrol af kerntemperaturen (se kapitlet 'Stegetermometer').

Fødevarer	Tilberednings- beholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Gulerødder, i skiver, 0,5 cm	med huller	100	100	15 - 20	
Kartofler, skrællede og skåret i kvarte	med huller	100	100	25 - 35	
Kålrabi, i skiver	med huller	100	100	20 - 30	
Porre, i skiver	med huller	100	100	10 - 15	
Peberfrugter, fyldte	Uden huller	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Kødfyld skal brunes forinden.
Pillekartofler (å ca. 50 g)	med huller	100	100	30 - 35	
Pillekartofler (å ca. 100 g)	med huller	100	100	45 - 50	
Rosenkål	med huller	100	100	20 - 25	
Grønne asparges	med huller	100	100	12 - 15	
Asparges, hvide	med huller	100	100	20 - 30	
Spinat	med huller	100	100	4 - 6	Damp bagefter spinaten kort i en gryde med løg og hvidløg.
Flåede tomater	med huller	100	100	3 - 4	Skær et snit i tomaterne, lynafkøl dem i isvand efter dampningen.
Sukkerærter	med huller	100	100	5 - 10	

## Fisk

- Dampning er en fedtfri tilberedningsmåde, hvor fisk ikke bliver udtørret.
- Fisk bør (af hygiejniske grunde) have opnået en kerntemperatur på mindst 62-65 °C efter tilberedningen. Samtidig er det den ideelle tilberedningstemperatur.
- Drys først salt på fisk efter tilberedningen. På den måde bevares fiskens naturlige aroma, og der trækkes mindre vand ud af den.
- Ved anvendelse af tilberedningsbeholderen med huller: Beholderen kan smøres med et fedtstof, hvis fisken hænger for meget i.
- Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind i den første rille nedefra for at undgå, at ovnrømmet bliver tilsmudset af fiskefonden.
- Fileter med skind: Læg fisken med skindsiden opad, for på den måde bevares strukturen i kødet og aromaen endnu bedre.

Fødevarer	Tilberednings- beholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Havbras, hel (å 500 g)	Uden huller	90 - 100	100	18 - 20	Fisken kan tilberedes i svømmeposition, hvis den placeres på en halv kartoffel.
Fiskeboller (å 20 - 40 g)	Uden huller	90 - 100	100	4 - 8	Læg bagepapir i tilberedningsbeholderen uden huller.
Hummer, kogt, pillet, genopvarmning	med huller	70 - 80	100	10 - 12	
Blå karpe, hel (1,5 kg)	Uden huller	90 - 100	100	35 - 45	i lage
Laksefilet (å 150 g)	med huller	90 - 100	100	10 - 12	
Laks, hel (2,5 kg)	med huller	100	100	65 - 75	
Blåmuslinger (1,5 kg)	med huller	100	100	6 - 8	Blåmuslingerne er færdige, så snart skallerne har åbnet sig.
Sej, hel (800 g)	med huller	90 - 100	100	18 - 20	
Havtaskefilet (å 300 g)	Glasform / rist	180 - 200	100	8 - 10	I fond
Havbars, hel (å 400 g)	med huller	90 - 100	100	12 - 18	

## Fisk – Lavtemperatursdampning

- Ved dampning mellem 70 og 90 °C bliver fisken ikke så let overtilberedt, så den falder fra hinanden. Det er især en fordel ved sarte fisk.
- Angivelserne for de forskellige fiskearter gælder for fileter.
- Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind i den første rille nedefra for at undgå, at ovnrømmet bliver tilsmudset af fiskefonden.
- Server kødet på forvarmet service.


Fødevarer	Tilberednings-beholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Østers (10 stk.)	Uden huller	80 - 90	100	2 - 5	i lage
Tilapia (à 150 g)	med huller	80 - 90	100	10 - 12	
Havbras (à 200 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	
Fiskefilet (à 200 - 300 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	
Fisketerrine	Rist	70 - 80	100	50 - 90	i terrineform Brug stegetermometeret for bedre kontrol af kernetemperaturen (se kapitlet 'Stegetermometer').
Forel, hel (à 250 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	
Helleflynder (à 300 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	
Jakobsmuslinger (à 15 - 30 g)	Uden huller	80 - 90	100	4 - 8	Jo større muslinger, desto længere tilberedningstid.
Kabliau (à 250 g)	med huller	80 - 90	100	10 - 12	
Red Snapper (à 200 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	
Rødfisk (à 120 g)	med huller	80 - 90	100	10 - 12	
Havtaske (à 200 g)	med huller	80 - 90	100	10 - 15	
Søtungeruller, fyldte (à 150 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	
Pighvar (à 300 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	
Havbars (à 150 g)	med huller	80 - 90	100	10 - 12	
Sandart (à 250 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	







## Kød – Tilberedning ved højere temperaturer

- Kombinationen af Damp og Varmluft er den optimale tilberedningsmåde for mange typer kød. Ved denne driftstype er ovnrummet hermetisk lukket, og fugtigheden forhindrer den udtørrende effekt, som kendes fra den konventionelle Varmluft. Med den variable fugtregulering kan der opnås et optimalt klima, uanset hvilken madvare, der skal tilberedes.
- De angivne tilberedningstider er kun vejledende og afhænger primært af kødets udgangstemperatur og af varigheden af bruningen. Brug stegetermometeret til bedre kontrol af kernetemperaturen. Der findes vejledninger og angivelse af de optimale kernetemperaturer i kapitlet 'Stegetermometer'.
- Tag kødet ud af køleskabet 1 time, inden tilberedningen på påbegyndes.
- Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind under tilberedningsbeholderen med huller eller risten. Fyld lidt vand i tilberedningsindsatsen uden huller for at forhindre, at rester af madvarer brænder fast. Der kan også lægges grøntsager, vin, krydderier og krydderurter i for at få en lækker grundsauce.
- Hvis kødet skal tilberedes til rosa eller blodigt: Luk ovndøren op 5 °C, før den ønskede kernetemperatur er nået, og vent, til måltemperaturen er nået. På den måde forhindres overtilberedning, og kødet får den nødvendige hviletid.
- Hviletid: Lad kødet hvile i yderligere 5 min. på en rist efter tilberedningen. Kødet får tid til at "falde til ro". Kødsaften holder op med at cirkulere, så der går mindre saft til spilde, når kødet skæres ud.

Fødevarer	Tilberedningsbeholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Entrecôte, brunet, rosa (å 350 g)	Uden huller	170 - 180	30	10 - 20	
Filet, brunet, rosa, i butterdej (600 g)	Uden huller	180 - 200	80 / 100	30 - 45	Læg bagepapir i tilberedningsbeholderen.
Kalveryg, brunet, rosa (1 kg)	Uden huller	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Hvis der tilsættes væde i tilberedningsbeholderen uden huller, er 30 % damp tilstrækkeligt.
Hamburgerryg, tilberedt, i skiver	Uden huller	100	100	15 - 20	
Flæskesteg, med svær	Rist	1) 120	100	30	Skær ridser over kryds i sværen inden tilberedningen. Anvend stegetermometeret: Tilbered til en kernetemperatur på ca. 60 °C i andet tilberedningstrin, tilbered til en kernetemperatur på 75 - 80 °C i tredje tilberedningstrin.
Flæskesteg med svær, gennemstegt (1,5 kg)		2) 160	80	30 - 40	
		3) 230	0	20 - 40	
Lammeryg, brunet, rosa (å 150 g)	Uden huller	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Lammekølle, brunet, rosa (1,5 kg)	Uden huller	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Dyreryg, brunet, rosa (å 500 g)	Uden huller	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Oksesteg, gennemstegt (1,5 kg)	Rist	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Hvis der tilsættes væde i tilberedningsbeholderen uden huller, er 30 % damp tilstrækkeligt.
Roastbeef, brunet, rosa (1 kg)	Uden huller	170 - 180	30	50 - 60	
Flæskesteg (Hals eller skulder), gennemstegt (1 - 1,5 kg)	Rist	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60	15 40 - 60	Hvis der tilsættes væde i tilberedningsbeholderen uden huller, er 30 % damp tilstrækkeligt.
Pølser, kogte, opvarmning	Uden huller	85 - 90	100	10 - 20	F.eks. Weißwurst (hvide pølser)

## Kød/fjerkræ - Lavtemperursstegning

- Kraftigt brunet kød som tilberedes i længere tid ved lav temperatur. Med denne tilberedningsmåde bliver kødet ensartet mørt og får en sart rosa farve, bortset fra den tynde, brunede kant, og det bliver særligt saftigt. Det er ikke nødvendigt at vende kødet eller at hælde væde over det.
- De angivne tilberedningstider er kun vejledende og afhænger primært af kødets udgangstemperatur og af varigheden af bruningen. Brug stegetermometeret til bedre kontrol af kernetemperaturen. Der findes vejledninger og angivelse af de optimale kernetemperaturer i kapitlet 'Stegetermometer'.
- Tag kødet ud af køleskabet 1 time, inden tilberedningen på påbegyndes.
- Af hensyn til hygiejnen skal kødet inden tilberedningen brunes kortvarigt ved kraftig varme på alle sider i en pande. Derved dannes en sprød overflade, som forhindrer at kødsaften løber ud, og som giver den typiske stegearoma.
- Vær forsigtig med krydderier: Den langsomme tilberedning forstærker aromaen.
- Tilberedningen ved lav temperatur giver vildt eller hestekød en mere intens smag end de klassiske tilberedningsformer.
- Anvend driftstypen "Tilberedning ved lav temperatur" . Derved forbliver fugten fra retten inde i ovnrummet, så retterne ikke bliver udtørret.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at opnå kernetemperaturer, som ligger over temperaturen i ovnrummet. Der gælder følgende tommelfingerregel: Den indstillede ovntemperatur skal ligge 10-15°C over den ønskede kernetemperatur.
- Mod slutningen af tilberedningstiden kan temperaturen reduceres til 60°C. På den måde kan tilberedningstiden forlænges (f.eks. hvis gæsterne bliver forsinket). Hvis tilberedningsprocessen skal forlænges, må temperaturen i ovnrummet ikke være højere end den ønskede kernetemperatur. Så kan større stykker kød blive i ovnen i 1 - 1,5 time og mindre stykker 30 - 45 minutter.
- Server kødet på forvarmet service.

Fødevarer	Tilberednings-beholder	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Andebryst, rosa (à 350 g)	Uden huller	70 - 80		40 - 60	Efter tilberedningen kan hudsiden steges kort på panden, så den bliver sprød.
Entrecôte, rosa (à 350 g)	Uden huller	70 - 80		40 - 70	
Lammekølle uden ben, snøret, rosa (1,5 kg)	Uden huller	70 - 80		180 - 240	Vend lammekøllen i olie med hvidløg og krydderurter inden tilberedningen.
Oksesteaks, rosa (à 175 g)	Uden huller	70 - 80		30 - 60	
Roastbeef, rosa (1 - 1,5 kg)	Uden huller	70 - 80		150 - 210	Skæres i skiver og serveres med béchamel-sauce.
Svinemedaljoner, gennemstegte (à 70 g)	Uden huller	80		50 - 70	



## Fjerkræ

- Fugtigheden ved kombifunktionen forhindrer udtørring, hvad der er vigtigt især ved fjerkræ. Samtidig bliver overfladen sprødt brunet som følge af den høje temperatur. Den varme damp har dobbelt så stor varmeoverførselsevne som konventionel Varmluft, og den kan nå frem til alle dele af retten. Derfor bliver en kylling sprød og jævnt brunet overalt, samtidig med at brystkødet stadig er mørt og saftigt.
- De angivne tilberedningstider er kun vejledende og afhænger primært af råvarernes udgangstemperatur. Brug stegetermometeret til bedre kontrol af kernetemperaturen. Stik det ikke ind i midten (hulrum), men stik det ind mellem bugen og låret. Der findes yderligere vejledninger og oplysninger om de optimale kernetemperaturer i kapitlet 'Stegetermometer'.
- Hvis fjerkræet primært tilberedes med krydderier uden eller med kun lidt olie, bliver skindet mere sprødt.

Fødevarer	Tilberedings- beholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
And, hel (3 kg)	Uden huller	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Tilberedes med brystsidens nedad. Vend anden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Så bliver det sarte brystkød ikke så kraftigt udtørret.
Andebryst, brunet, rosa (å 350 g)	Uden huller	160	0	25 - 30	
Kylling, hel (1,5 kg)	Rist	1) 170 - 180 2) 190	60 0	35 - 45 15 - 20	Tilbered kyllingen med sammenbundne ben og med brystsidens opad.
Kyllingebryst, fyldt, dampet (å 200 g)	med huller	100	100	10 - 15	Tip: Fyld med spinat og fåreost.
Kalkunbrystfilet, dampet (å 300 g)	med huller	100	100	12 - 15	
Ungkylling, vagtel, dampet (å 150 - 200 g)	med huller	100	100	15 - 20	
Ungkylling, vagtel, dampet (å 150 - 200 g)	Uden huller	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Tip: Smør med olie og Provence-krydderier.
Due, dampet (å 300 g)	med huller	100	100	20 - 30	
Due (å 300 g)	Uden huller	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

## Sous-vide-tilberedning

Sous-vide-tilberedning betyder tilberedning „ved vakuum“ ved lave temperaturer mellem 50 - 95 °C og 100 % damp.

Sous-vide-tilberedning er en skånsom og fedtfattig tilberedningsmåde for fisk, kød, grøntsager og desserter. Retterne bliver svejset lufttæt ind i en speciel varmebestandig kogepose med en vakuumeringsmaskine.

Takket være denne beskyttende indpakning bevares alle nærings- og aromastoffer. De lave temperaturer og den direkte overførsel af varme gør det muligt helt kontrolleret at tilberede retterne præcist til den ønskede tilberedningsgrad. Det er stort set umuligt at overtilberede retterne.

### Portioner

Bemærk de angivne portionsstørrelser i tilberedningstabellen. Ved større mængder eller stykker skal tilberedningstiden forlænges tilsvarende.

De angivne portioner for fisk, kød og fjerkræ svarer til den normale portionsstørrelse til en person. For grøntsager og desserter svarer en portionsstørrelse til den normale portionsstørrelse til fire personer.

### Rille-højder

Der kan tilberedes i op til to niveauer. For at opnå det bedste resultat af tilberedningen bliver tilberedningsbeholderne sat ind i rille-højde 1 og 3. Anvend rille-højde 2 ved tilberedning i én højde.

### Hygiejne

#### Sundhedsrisiko!

Sous-vide-tilberedning sker ved lave tilberedningstemperaturer. Det er derfor meget vigtigt at overholde følgende anvisninger om anvendelse og hygiejne:

- Der må kun anvendes friske madvarer af god kvalitet.
- Vask og desinficer hænderne. Brug engangshandsker eller en madlavnings-/grilltang.
- Vær særligt opmærksom ved tilberedningen af kritiske levnedsmidler, som f.eks. fjerkræ, æg og fisk.
- Vask altid grøntsager og frugt grundigt, og/eller skræl dem.
- Sørg altid for, at skærebrædders overflader er rene. Anvend forskellige skærebrædder til de forskellige slags madvarer.
- Afbryd ikke kølekæden. Kølekæden må kun afbrydes ganske kortvarigt i forbindelse med forberedelse af madvarerne, og derefter skal de vakuumerede madvarer igen opbevares i køleskab, indtil tilberedningsprocessen begynder.

- Retterne er beregnet til at blive spist med det samme. Retterne skal spises umiddelbart efter tilberedningen og må ikke opbevares længere, heller ikke i køleskab. Retterne må heller ikke genopvarmes.

### Vakuumerings-poser

Til sous-vide-tilberedning må der kun anvendes varmebestandige vakuumposer, som er beregnet til dette formål.

Tilbered ikke retter i de poser, som de lå i, da de blev købt (f.eks. fisk i portionsstørrelse). Disse poser er ikke egnede til sous-vide-tilberedning.

### Vakuumering

Brug en kammermaskine til vakuumeringen af retterne, som kan opnå et vakuum på 99 %. Kun på denne måde kan der opnås en jævn varmepåvirkning og dermed et perfekt resultat af tilberedningen.

Kontroller inden tilberedningen, at vakuummet i posen er intakt. Vær opmærksom på følgende punkter:

- Der må ikke/næsten ikke være luft i vakuumposen.
- Svejsesømmen skal være fuldstændig lukket.
- Der må ikke være huller i vakuumposen. Anvend ikke stegetermometret.
- Stykker af kød og fisk, som er vakuumeret sammen, må ikke ligge direkte op ad hinanden.
- Grøntsager og desserter skal vakuumeres så fladt som muligt.

Fyld i tvivlstilfælde madvarerne i en ny pose, og vakuumer igen.

Madvarer må maksimalt vakuumeres én dag, før de skal tilberedes. Kun på den måde kan det forhindres, at madvarerne (f.eks. grøntsager) i posen danner gas, som kan forhindre varmetilførslen, eller at madvarernes struktur som følge af vakuumpåvirkningen forandres og dermed også den måde, de reagerer under tilberedningen.

### Madvarernes kvalitet

Kvaliteten af madlavningen påvirkes 100 % af råvarernes beskaffenhed. Anvend kun friske madvarer af bedste kvalitet. Kun på den måde kan der opnås et sikkert og optimalt velsmagende resultat af madlavningen.

### Tilberedelse

Ved vakuum-tilberedning kan aromastofferne ikke undvige, og råvarernes egen smag bliver intensiveret. Vær opmærksom på, at de sædvanlige mængder af aromastoffer, som f.eks. krydderier, krydderurter og hvidløg kan påvirke smagen væsentligt kraftigere. Brug i første omgang kun halvdelen af de sædvanlige mængder.

Ved råvarer af høj kvalitet er det for det meste nok at tilsætte en lille smule smør og lidt salt og peber i posen. Ofte er selve intensivering af de naturlige smagsaromaer nok til at opnå en fremragende smagsoplevelse.

Læg ikke de vakuumerede retter ovenpå hinanden og ikke før tæt sammen i tilberedningsbeholderen. Af hensyn til en jævn varmefordeling må madvarerne ikke berøre hinanden. Tilbered i flere rille-højder ved tilberedning af flere vakuumposer.

Tag poserne ud med forsigtighed efter tilberedningen, fordi der danner sig ansamlinger af meget varmt vand på poserne. Sæt tilberedningsbeholderen uden huller ind under tilberedningsbeholderen med huller med de varme madvarer.

Tør posen af på ydersiden, læg den i en ren tilberedningsbeholder uden huller, og luk posen op med en saks. Hæld alle de tilberedte madvarer og den indeholdte væde i tilberedningsbeholderen.

**Efter sous-vide-tilberedningen kan retterne færdiggøres på følgende måder:**












**Kød:** Brun det ganske kort ved høj varme i nogle sekunder på hver side. Derved bliver kødets overflade sprød og får den normale stegearoma, uden at det bliver overtilberedt. Kødets bliver særligt lækkert med en Teppan Yaki eller en grill. Vigtigt: Dup kødet med køkkenrulle, inden det lægges i varm olie for at undgå sprøjt.





















**Grøntsager:** Brun dem kort på en pande eller på en Teppan Yaki for at opnå stegearomaen. Derved kan de uden problemer smages til eller blandes med andre ingredienser, uden at de bliver afkølet.



**Fisk:** Drys med salt, og hæld fisken over med smeltet smør. Eftersom mange fiskearter let falder fra hinanden efter sous-vide-tilberedningen, skal de brunes inden tilberedningen, hvis dette er ønsket.

Forlæng bruningstiden, hvis madvarerne ikke har opnået den ønskede tilberedningsgrad efter sous-vide-tilberedningen.

Server retterne på forvarmede tallerkener og om muligt med en meget varm sauce eller smeltet smør, fordi sous-vide-tilberedningen finder sted ved relativt lave temperaturer.












Madvarer	Tilberednings-beholder	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
<b>Kød</b>					
Entrecôte, rød (à 180 g)	med huller	58	 100%	100	Brun kødet kort efter tilberedningen på begge sider ved høj temperatur på en Teppan Yaki eller en grill. Sådan opnås en dejlig sprød overflade og den vante stegearoma, uden at kødet bliver overtilberedt.
Entrecôte, rosa (à 180 g)	med huller	63	 100%	90	
Entrecôte, gennemstegt (180 g)	med huller	70	 100%	85	
Kalvesteaks (à 160 g)	med huller	60	 100%	80	
Oksesteaks, røde (à 180 g)	med huller	58	 100%	60	
Oksesteaks, rosa (à 180 g)	med huller	63	 100%	50	
Oksesteaks, gennemstegte (à 180 g)	med huller	70	 100%	45	
Svinemedaljoner (à 80 g)	med huller	63	 100%	75	
<b>Fjerkræ</b>					
Andebryst (à 350 g)	med huller	58	 100%	70	Steg efter tilberedningen andebrystet sprødt på skindsiden på en varm pande.
Foie gras (1 rulle à 300 g)	med huller	80	 100%	30	Tip: Fjern strengene i gåseleveren, og bland den med de andre ingredienser. Rul den ind i folie, og prik huller flere steder. Vakuumer rullen, og afkøl den i køleskabet i flere timer inden sous-vide-tilberedningen.
Kyllingebryst (à 250 g)	med huller	65	 100%	60	

Madvarer	Tilberednings- beholder	Temperatur i °C	Ovn- funktion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
<b>Fisk og skaldyr</b>					
Rejer (125 g)	med huller	60		30	Tip: Vakuumer med olivenolie, salt og hvidløg.
Kammuslinger (å 20 - 50 g)	med huller	60		6 - 10	Jo større muslinger, desto længere tilberedningstid.
Kabliau (å 140 g)	med huller	59		25	
Laksefilet (å 140 g)	med huller	58		30	Om ønsket kan laksefileterne brunes kort på en varm pande efter tilberedningen.
Sandart (å 140 g)	med huller	60		20	
<b>Grøntsager</b>					
Champignoner, kvarte (500 g)	med huller	85		20	Tip: Vakuumer med smør, rosmarin, hvidløg og salt.
Julesalat, halveret (4 - 6 stk.)	med huller	85		40	Tip: Halver julesalaten. Vakuumer med appelsinsaft, sukker, salt, smør og timian.
Hvide asparges, hele (500 g)	med huller	88		45	Tip: Vakuumer med smør, salt og lidt sukker.
Grønne asparges, hele (600 g)	med huller	85		15 - 20	Tip: Blancher de grønne asparges inden vakuumeringen, så bevares den grønne farve. Vakuumer med smør, salt og peber.
Gulerødder i skiver, 0,5 cm (600 g)	med huller	95		35 - 40	Tip: Vakuumer med appelsinsaft, karry og smør.
Kartofler, skrællede i 2 x 2 cm store terninger (800 g)	med huller	95		40	Tip: Vakuumer med smør og salt. Velegnet til videre anvendelse, f.eks. til salat.
Kartofler med skræl, hele eller halve (800 g)	med huller	95		50	Tip: Vakuumer med smør og salt. Vaskes grundigt forinden.
Cherrytomater, hele eller halve (500 g)	med huller	85		15	Tip: Vakuumer med olivenolie, salt og sukker. Bland røde og gule cherrytomater.
Græskar, 2 x 2 cm terninger (600 g)	med huller	90		20 - 25	Tilberedningstiden kan variere afhængigt af græskarsorten.
Squash i skiver, 1 cm (600 g)	med huller	85		30	Tip: Vakuumer med olivenolie, salt og timian.
Sukkerærter, hele (500 g)	med huller	85		5 - 10	Tip: Vakuumer med smør og salt.
<b>Dessert</b>					
Ananas i skiver, 1,5 cm (400 g)	med huller	85		70	Tip: Vakuumer med smør, honning og vanilje.
Æbler, skrællede, i skiver, 0,5 cm (2 - 4 stk.)	med huller	85		10 - 15	Tip: Vakuumer med karamelsauce.
Bananer, hele (2 - 4 stk.)	med huller	65		15 - 20	Tip: Vakuumer med smør, honning og en vaniljestang.
Pære, skrællet, i både (2 - 4 stk.)	med huller	85		30	Tip: Tilsæt honning eller sukker.

Madvarer	Tilberednings- beholder	Temperatur i °C	Ovn- funktion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Kumquats, halve (12 - 16 stk.)	med huller	85		75	Tip: Vakuumer med smør, en vaniljestang honning og abrikosmarmelade. Vask dem i varmt vand, halver dem, og fjern kernerne.
Vaniljesauce (0,5 l)	med huller	82		18 - 20	Tip: 0,5 l mælk, 1 æg, 3 æggeblommer, 80 g sukker, 1 vaniljestang.

## Grillning

- Om ønsket kan retterne brunes kraftigere ved hjælp af de forskellige grillfunktioner.
- Brug udelukkende rille 1 til 3 ved alle driftstyper med grill med stor flade. Der må kun grilles med lukket ovndør.
- Brug de forskellige rillehøjder til at opnå den ønskede bruning. I den første rille nedefra bliver retterne kun let brunet, mens de i den tredje rille bliver kraftigt brunet.
- Hvis bruningen ikke er blevet kraftig nok, kan der eftergrilles med driftstypen Grill med stor flade.
- Forvarm ikke længere end 5 minutter ved driftstyperne Grill med stor flade og Grill med stor flade + cirkulationsluft, fordi grillvirkningen allerede begynder efter 5 minutter.
- Brug ikke stegetermometret ved driftstyperne Grill med stor flade, Grill med stor flade + cirkulationsluft og Grill med stor flade + damp.

Fødevarer	Tilberednings- beholder, rille	Temperatur i °C	Ovn- funktion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Marengslåg (på kager / desserter)	Rist 2	230		3 - 5	
Toast med pålæg	Rist + uden huller 2 / 3	200		10 - 12	
Forel (hel)	Rist + uden huller 3	230		10 - 12 Pr. side	Tip: Fyld forellerne med citronskiver og persille.
Grillede grøntsager (700 g)	Uden huller 2	230		20 - 25	F.eks. squash, auberginer
Grøntsagsgratin	Uden huller 2	180		35 - 40	F.eks. med broccoli og blomkål
Grøntsagsspid	Rist + uden huller 3	230	 / 	12 - 14 pr. side	Tilberedningstiden afhænger af grøntsagernes art.
Kyllingelår (å 350 g)	Rist + uden huller 2 / 3	180 - 200		35 - 40	
Kartoffelgratin (1 kg kartofler)	Uden huller 2	180		35 - 40	
Toast (iht. EN 60350-1)	Rist 2	230		4 - 5	Forvarm i 5 minutter
Gratineret squash, fyldt, halveret på langs	Uden huller 2	180		20 - 25	

## Tilbehør

Følg også anvisningerne på emballagen.

Fødevarer	Tilberedings- beholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Basmati-ris (250 g + 500 ml vand)	Uden huller	100	100	15 - 20	
Cous-cous (250 g + 250 ml vand)	Uden huller	100	100	5 - 10	
Klöße (tysk specialitet) (å 90 g)	Med huller / uden huller	95 - 100	100	20 - 25	
Langkornet ris (250 g + 500 ml vand)	Uden huller	100	100	20 - 25	
Naturris (250 g + 375 ml vand)	Uden huller	100	100	25 - 35	
Linser (250 g + 500 ml vand)	Uden huller	100	100	25 - 35	
Hvide bønner, udblødte (250 g + 1 l vand)	Uden huller	100	100	55 - 65	


## Desserter

Fødevarer	Tilberedings- beholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Crème brûlée (å 130 g)	Uden huller	90	100	40 - 45	I små soufflé-forme, dæk til med varmebestandig plastfolie.
Dampfnudeln / Germknö- del (østrigsk ret) (å 100 g)	Uden huller	100	100	20 - 30	Lad Dampfnudeln hæve 30 min. inden dampningen (se kapitlet 'Hævning').
Flan / crème caramel (å 130 g)	med huller	90 - 95	100	30 - 35	I små soufflé-forme, dæk til med varmebestandig plastfolie.
Kompot	Uden huller	100	100	15 - 25	F.eks. æbler, pærer, rabarber Tip: Tilsæt sukker, vanillinsukker, kanel og citronsaft.
Mælkeris (250 g ris + 625 ml mælk)	Uden huller	100	100	35 - 45	Tip: Tilsæt frugt, sukker eller kanel.
Sød tærte	Uden huller	180 - 200	0 / 60	20 - 40	F.eks. semulje, kvark eller forkogt mælkeris

## Andet

Fødevarer	Tilberedings- beholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Desinficering (f.eks. sutteflasker, marmeladeglas)	Rist	100	100	20 - 25	
Tørring af frugt og grøntsager	med huller	80 - 100	0	180 - 300	F.eks. tomater, svampe, squash, æbler, pærer etc. i tynde skiver
Æg, størrelse M (5 stk.)	med huller	100	100	8 - 15	
Æggestand (500 g)	Glasform, rist	90	80 - 100	25 - 30	Dæk til med varmebestandig plastfolie.
Grießnockerl (østrigsk ret)	Uden huller	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	Uden huller	170 - 190	0 /60	35 - 60	
Soufflé	Små souf- fléforme, rist	180 - 200	60	12 - 20	
Smeltning af chokolade	Varmebestan- dig skål, rist	100	100	5 - 8	Dæk til med varmebestandig plastfolie.

## Bagværk

- Med kombi-/dampovnen kan bagværk altid tilberedes ved optimal fugtighed:
  - ☼ | Varmluft + 0 % damp:  
Ved frugtkager og quiche kan overskydende fugt undvige. Denne driftstype svarer til Varmluft i en konventionel ovn.
  - ☼<sup>30%</sup> | Varmluft + 30 % damp:  
Rørekager bliver ikke udtørret. Madvarernes egen fugtighed kan ikke undvige fra ovnrummet.
  - ☼<sup>60%</sup> - ☼<sup>100%</sup> | Varmluft + 60 - 100 % damp:  
Butterdej og gærbagværk bliver luftigt indvendigt og sprødt og blankt udvendigt.
- Det er kun muligt at bage i ét niveau i kombi-/dampovnen. Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind i den anden rille. Stil formen på risten i den første rille, hvis der anvendes en høj bageform.
- Ved dampstød – muligt ved Varmluftdrift (0 % damp) og ved damptrin 30 % – bliver der ved berøring af symbolet  kortvarigt tilført damp til madvarerne. Denne funktion anvendes blandt andet ved brødbagning i begyndelsen af bageprocessen, hvorved brødet får mere volumen og en mere sprød skorpe.

Fødevarer	Tilberedings- beholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Æblekage, med låg (iht. EN 60350-1)	Springform 20 cm, rist	160	0	110	Forvarmning
Bagels	Uden huller	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette, forbagt	Rist	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Lagkagebund, høj (6 æg)	Springform	160 - 170	0	30 - 35	
Lagkagebund, flad (2 æg)	Uden huller	190 - 210	0 - 30	8 - 10	F.eks. til roulade
Småt bagværk af butterdej	Uden huller	190 - 210	80 - 100	10 - 18	F.eks. med birkes, marcipan eller krydret med skinke, ost
Brioche, rundstykker	Uden huller	160	0	8 - 12	
Rundstykker (à 50 - 100 g)	Uden huller	180 - 200	80 - 100	15 - 25	Rundstykker bliver meget vellykkede på følgende måde: Forvarm til 220 °C ved 30 % damp. Brug dampstød en til to gange, når rundstykkerne er sat ind i ovnen, og skru ned til 0 % og 190 °C efter 5 minutter.
Rundstykker, forbagte	Rist	150 - 170	0	8 - 15	Brug dampstød ved starten af bagningen.

Fødevarer	Tilberedings- beholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Brød (0,5 - 1 kg)	Uden huller	1) 210 - 230	30	15 - 20	Brug dampstød 2 - 3 gange ved starten af bagningen. Brug stegetermometeret for bedre kontrol af kerntemperaturen (se kapitlet 'Stegetermometer'). Lad brødene køle af på risten.
		2) 165	0	35 - 50	
Flade kager af rørt dej	Uden huller	160 - 165	0	35 - 40	
Formkage (1 kg mel)	Høj rand- form, rist	160 - 175	30	45 - 50	
Kage af gærdej	Uden huller	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Brug 0 % damp ved kager af gærdej på pladen med fugtig belægning (f.eks. sveske- eller l øgtærter) og 60 % damp ved kager med tør belægning (f.eks. den tyske Streusel-kage).
Gærbletbrød (500 g mel)	Uden huller	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
Muffins	Muffinplade, rist	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Makroner	Uden huller	150 - 160	0	15 - 20	
Småkager	Uden huller	150 - 175	0	10 - 20	
Quiche, Wähe	Quicheform, rist	190 - 210	0	45 - 60	
Rørekage	Firkant/ springform, rist	165 - 170	0 - 30	60 - 65	
Small Cakes	Uden huller	160	0	30	
Sprøjtede småkager (iht. EN 60350-1)	Uden huller	165	0	30 - 32	Forvarmning
Tærte	Tærteform, rist	190 - 200	0 - 30	30 - 45	F.eks. med æbler, chokolade, abrikoser eller krydret med asparges, løg, ost
Lagkagebunde (vandbiskuit) (iht. EN 60350-1)	Uden huller	150	0	40	Forvarmning
Vandbakkelse, eclairs	Uden huller	180 - 190	0 - 30	40 - 45	




## Hævning

- Kombi-/dampovnen giver et ideelt klima til hævnings af dej og fordej eller til forbagt bagværk, uden at dejen udtørres.
- Brug driftstypen "Varmluft + 60 % damp".
- Det er ikke nødvendigt at dække skålen til med et fugtigt klæde. Hævningen tager kun halvt så lang tid som hævnings på normal vis.
- Den angivne hævetid er kun vejledende. Lad dejen hæve, til den har opnået det dobbelte volumen.


Fødevarer	Tilberednings- beholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Fordej (600 g mel)	Skål / rist	38 - 40	60	30 - 45	F.eks. gærdej, fermenteret dej, surdej.

## Regenerering (opvarme)

- Kombi-/dampovnen er optimalt egnet til opvarmning af færdigtilberedte retter, uden at de bliver udtørret. Smag og kvalitet bevares, retterne smager fuldstændig frisklavet.
- Brug driftstypen "Genopvarmning" .
- Dæk ikke retterne til. Anvend ikke alu- eller plastfolie.
- Angivelserne gælder for portioner til en person. Større mængder kan opvarmes i tilberedningsindsatsen uden huller. Dette forlænger de angivne tider.

Fødevarer	Tilberednings- beholder	Temperatur i °C	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Baguette, rundstykker (frosne)	Rist	140	10 - 15	
Baguette, rundstykker (daggamle)	Rist	180	5 - 8	
Steg, i skiver (à 150 g)	Uden huller	120	12 - 15	Læg fingertykke skiver ved siden af hinanden i tilberedningsbeholderen, hæld sauce ved for mere saftigt kød.
Grøntsager	Tallerken, rist	90 - 100	8 - 10	
Pizza, tynd	Rist	180	10 - 12	
Pizza, tyk	Rist	180	12 - 14	
Stivelsesholdigt tilbehør	Tallerken, rist	120	7 - 8	F.eks. pasta, kartofler, ris - ikke egnet til bagte eller friterede retter, som pommes frites eller kroketter.
Tallerkenretter	Tallerken, rist	120	8 - 15	








## Optøning

- I kombi-/dampovnen kan De optø dybfrosne varer sagte og samtidigt hurtigere end ved stuetemperatur.
- Benyt hertil ovnfunktionen "Optøning" .
- De angivne optøningstider er kun vejledende. Optøningstiden er afhængig af dybfrostvarernes størrelse, vægt og form: Nedfrys Deres madvarer fladt resp. hver for sig. Dette gør optøningstiden kortere.
- Tag madvarerne ud af forpakningen før de optøs.
- Optø kun den mængde, De omgående har brug for.
- Vær opmærksom på: Optøede madvarer er under visse omstændigheder ikke så holdbare og fordærves hurtigere end friske. Forarbejd optøede madvarer med det samme og gennemsteg/-kog dem fuldstændigt.
- Efter halvdelen af optøningstiden skal kød eller fisk vendes og madvarer i stykker, som f.eks. bær eller kødstykker, skal løsnes fra hinanden. Fisk behøver ikke optø fuldstændigt, det er nok, når overfladen er blød nok for at modtage krydderier.

### Sundhedsrisiko!

Når De optør animalske levnedsmidler skal De under alle omstændigheder fjerne optøningsvæsken. Den må aldrig komme i kontakt med andre levnedsmidler. Der er mulighed for, at kim overføres.

Tilberedelsesindsatsen uden huller skal skubbes ind under madvarerne. Optøningsvæsken fra kød og fjerkræ, der samler sig deri, skal hældes bort. Rens vaskekummen derefter og lad meget vand løbe efter. Rens tilberedelsesindsatsen i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen. Kombi-/dampovnen skal efter optøning i 15 minutter køre med varmluft ved 180°C.

Fødevarer	Tilberedings-beholder	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Bærfrugter (300 g)	med huller	45 - 50	* 	4 - 6	
Steg (1 - 1,5 kg)	med huller	45 - 50	* 	80 - 110*	
Fiskefilet (å 150 g)	med huller	45 - 50	* 	8 - 12*	
Grøntsager (400 g)	med huller	45 - 50	* 	6 - 8	
Gullasch (600 g)	med huller	45 - 50	* 	30 - 45*	
Kylling (1 kg)	med huller	45 - 50	* 	45 - 60*	
Kyllingelår (å 400 g)	med huller	45 - 50	* 	30 - 35*	

\* Ved denne ret skal der beregnes en ekstra udligningstid: Sluk for apparatet, når optøningstiden er gået, og lad retterne hvile yderligere i 10 - 15 minutter i ovnen med lukket dør, indtil de også er tøet op i midten.

## Henkogning

- I kombi-/dampovnen er det let og ukompliceret at henkoge frugt og grøntsager.
- Levnedsmidler skal henkoges så hurtigt som muligt, efter at de er købt eller høstet. Længere tids opbevaring reducerer vitaminindholdet og kan let medføre gæring.
- Anvend kun helt friske frugter og grøntsager.
- Kombi-/dampovnen egner sig ikke til henkogning af kød.
- Kontroller henkogningsglas, gummiringe, klemmer og fjedre, og rengør dem grundigt.
- Desinficer de skyllede glas i kombi-/dampovnen ved 100 °C og 100 % damp i 20-25 minutter inden henkogningen.
- Stil henkogningsglassene i tilberedningsbeholderen med huller. De må ikke røre ved hinanden.
- Luk ovndøren op, når tilberedningstiden er afsluttet. Tag først henkogningsglassene ud af ovnen, når de er kølet helt af.

Fødevarer	Tilberedningsbeholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Frugt, grøntsager (i lukkede henkogningsglas 0,75 l)	med huller	100	100	35 - 40	
Bønner, ærter (i lukkede henkogningsglas 0,75 l)	med huller	100	100	120	

## Koge saft (bær)

- I kombi-/dampovnen kan De rent og uden besvær koge saft af bær.
- Kom bærrerne ind i tilberedningsindsatsen med huller og skub den ind på 3. niveau nedefra. Skub tilberedningsindsatsen uden huller ind på niveauet nedenunder for at opsamle væsken.
- Lad bærrerne blive så længe i apparatet, indtil der ikke længere siver nogen saft ud.
- Derefter kan De udpresse bærrerne i et viskestykke for at få de sidste saftrester med.

Fødevarer	Tilberedningsbeholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Bærfrugter	Med huller + uden huller	100	100	60 - 120	

## Tilberedning af yoghurt

- I kombi-/dampovnen kan man selv tilberede yoghurt.
- Opvarm pasteuriseret mælk til 90 °C på kogetoppen for at undgå en påvirkning af yoghurt-kulturen. Højpasteuriseret mælk (langtidsholdbar mælk) behøver ikke at blive opvarmet. (Bemærk: Hvis yoghurten tilberedes af kold mælk, forlænges modningstiden).
- Vigtigt! Lad mælken køle af i vandbad til 40 °C for ikke at ødelægge yoghurt-kulturen.
- Rør naturyoghurt med anerkendte yoghurtkulturer i mælken (1 - 2 tsk. yoghurt pr. 100 ml).
- Følg anvisningerne på pakken ved anvendelse af yoghurtfermentering.
- Fyld yoghurten i skyllede glas.
- De skyllede glas kan desinficeres ved 100 °C og 100 % damp i 20 - 25 min. i kombi-/dampovnen, inden yoghurten fyldes i. Sørg for at lade glas og ovnrum køle af, inden yoghurten hældes i glassene og stilles ind i apparatet.
- Stil yoghurten i køleskabet efter tilberedningen.
- Tilsæt inden opvarmningen skummetmælkspulver til mælken (1 - 2 spsk. pr. liter) for at fremstille en skærefast yoghurt.

Fødevarer	Tilberednings-beholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Yoghurt (i lukkede glas)	Uden huller	40 - 45	100	300 - 360	Tip: Tilsæt frugtpuré, marmelade, honning, vanille eller chokolade til yoghurtmassen for at give den en aromatisk smag, forlæng i så fald eventuelt tilberedningstiden.

## Tilberedning af store madvarer

- Ved tilberedning af retter, der fylder meget, kan ribberammerne i siden tages ud.
- Hertil skal fingermøtrikkerne foran på ribberammerne løsnes, så ribberammerne kan trækkes fremad og ud.
- Sæt risten direkte på bunden af ovnrømmet, og placer retterne eller stegegryden på risten. Placer ikke retterne eller stegegryden direkte på ovnrømmets bund.

## Akrylamid i fødevarer

Hvilke retter drejer det sig om?

Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det drejer sig f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød, fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius).

---

### Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

---

Generelt	Hold tilberedningstiden så kort som muligt. Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune. Der dannes mindre akrylamid ved tilberedning af store stykker.
Bagning	Med Varmluft maks. 180 °C.
Småkager	Æg eller æggeblomme reducerer dannelsen af akrylamid. Fordel småkagerne jævnt og i ét lag på pladen.
Ovn Pommes frites	Bag mindst 400 g pr. plade for at undgå udtørring.

---





**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000975741 da (970328)