

Dampbageovn

BS 250/251

BS 254/255

Indhold

Sikkerhedsinstruktioner	4	Timer	31
Før den første ibrugtagning	4	Hente timer-menuen	31
Anvendelsesområde	4	Æggeur	31
Sikkerhed ved bagning og dampning	4	Stopur	32
Ved beskadigelse af apparatet	4	Tilberedningstid	33
		Slukketid	34
Idriftsættelse	5		
		Langtids-timer	35
Undgå beskadigelser på apparatet og køkkenelementet	5	Fremgangsmåde	35
Dampbageovn og møbelfronter	5	Bemærkninger	35
Undgå skader på ovnrummet	5		
		Børnesikring	36
Dette er Deres nye dampbageovn	6	Aktivere børnesikringen	36
Dampbageovn	6	Deaktivere børnesikringen	36
Display og betjeningselementer	7	Bemærkninger	36
Taster	7		
		Sikkerhedsafbrydning	37
Tilbehør	8		
		Ændre basisindstillinger	38
Driftsarter	9	Bemærkninger	38
		Eksempel: Ændre stand-by-visning	38
Vandtank	10		
		Basisindstillinger	39
Første indstillinger efter tilslutningen	11		
Bemærkninger	11	Service og manuel rengøring	41
Vælge tidsformatet	11	Sikkerhedsinstruktioner	41
Indstille klokkeslættet	11	Ovnrum	41
Indstille datoen	11	Tilberedelsesfade	41
Temperatureenhed °C eller °F	12	Indskudsriste	41
Indstille vandhårdheden	12	Fedtfilter	41
Forlade menuen og gemme indstillingerne	12	Vandtank	41
		Dørens rude	41
Kalibrering	13	Dørens tætningsliste	41
Kalibrere dampbageovnen	13		
NB	13	Rengøringsfunktion	42
		Forberedelse	42
Aktivere dampbageovnen	14	Fremgangsmåde	42
Stand-by	14	NB	42
Aktivere dampbageovnen	14		
		Tørningsfunktion	43
Indstille dampbageovnen	15	Fremgangsmåde	43
Indstille temperatur og driftsart	15	NB	43
NB	16		
Få vist den aktuelle temperatur	16	Afkalkningsprogram	44
Efter hver brug	16	Fremgangsmåde	44
		Tips	45
Stegetermometer	17		
Programmere kernetemperaturen	17	Fejl	45
Bemærkninger	18	Fejlmeldinger	46
Rengøring	18	Strømsvigt	46
Vejledende værdier kernetemperatur	18	Demo-modus	46
Tilberedningstabel	19		



Før den første ibrugtagning

Kun en faglig korrekt montering i henhold til monteringsanvisningen garanterer sikkerheden under brugen. Skader som følge af uhensigtsmæssig montering er montøren ansvarlig for.

Kun en autoriseret fagmand må tilslutte apparatet. Forskrifterne fra det lokale elektricitetsselskab samt de gældende forordninger fra byggemyndighederne skal overholdes.

Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem før apparatet sættes i drift. Den muliggør en sikker og korrekt brug af apparatet. Opbevar brugs- og monteringsanvisningen.

Beskadigede apparater må ikke sættes i drift.

Anvendelsesområde

Apparatet er kun beregnet til at bruges i en privat husholdning. Benyt apparatet udelukkende til at tilberede madvarer. Benyt apparatet ikke til at opvarme opstillingsrummet.

Lad ikke børn lege med apparatet.

Voksne og børn må aldrig benytte apparatet uden tilsyn,

- hvis de fysisk, sensorisk eller mentalt ikke er i stand til det,
- eller hvis de mangler viden og erfaring for at betjene apparatet korrekt og sikkert.

Sikkerhed ved bagning og dampning

Pas på, forbrændingsfare! Berør aldrig varme flader i ovnrummet. Hold børn væk.

Pas på, brandfare! Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet. Lad under driften kun de dele i ovnrummet, som behøves.

Pas på, når madvarer tilberedes med drikkevarer med en høj alkoholprocent (f. eks. rum, cognac, vin osv.).

Alkohol fordamper ved høje temperaturer. Under uheldige omstændigheder kan alkoholdampe antænde sig.

Pas på! Under driften kan varm damp slippe ud. Berør ikke ventilationsåbningerne.

Pas på! Når man åbner ovnrummets dør, kan varm damp slippe ud. Varmt vand kan dryppe fra døren. Hold børn væk.

Pas på! Tag varme tilberedelsesfade kun ud med handske eller grydelapper. Når tilberedelsesfade tages ud, kan varm væske skvulpe over.

Pas på, forbrændingsfare! Ovndørens inderside bliver meget varm under driften. Pas på, når De åbner apparatet. Den åbne dør kan svinge tilbage.

Pas på, at tilslutningskabler fra elektroapparater aldrig kommer i klemme i den varme apparatdør. Kablets isolering kan smelte. Fare for kortslutning!

Ved beskadigelse af apparatet

Når apparatet er i stykker, skal husholdningssikringen slås fra. Ring efter kundeservice.

Uhensigtsmæssige reparationer er farlige. Kun en kundenservice-tekniker, som vi har uddannet, må gennemføre reparationer.

Fjern apparatets forpakning og bortskaf den i henhold til de lokale bestemmelser. Vær opmærksom på, at tilbehør befinder sig i forpakningen. Forpakningselementer og plastfolier skal opbevares utilgængelige for børn.

Kontroller apparatet for transportskader efter at De har pakket det ud. Et beskadiget apparat må ikke tilsluttes.

Kun en autoriseret fagmand må tilslutte apparatet. Ved beskadigelser pga. forkert tilslutning bortfalder garantikravet. Vær opmærksom på monteringsanvisningen.

Før første brug skal apparatet renses grundigt. Herved fjernes eventuelle „nye“ lugte og forureninger.

Indhæng det medfølgende fedtfilter på bageovns bagvæg, inden De tager ovnen i brug.



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

Undgå beskadigelser på apparatet og køkkenelementet

Dampbageovn og møbelfronter

Dampbageovns ventilationsåbninger må ikke tildækkes.

Dørens tætningsliste må ikke afmonteres. Er dørens tætningsliste beskadiget, skal den udveksles.

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

Undgå skader på ovnrummet

Ovnrummet af Deres nye dampbageovn består af ædelstål af høj kvalitet. Pga. forkert behandling kan under visse omstændigheder alligevel opstå korrosion i ovnrummet.

Vær opmærksom på følgende bemærkninger for at forebygge korrosion i ovnrummet. Ved tilsidesiddelse bortfalder enhver mangelsbeføjelse.

- Rengør ovnrummet efter at det er afkølet. Tør ovnrummet efter rengøringen med tørringsfunktionen.
- Aggressive rengøringsmidler forøger korrosionsrisikoen. Rens ovnrummet kun med vand tilsat lidt opvaskemiddel og benyt rengøringsfunktionen.
- Benyt til rengøringen under ingen omstændigheder ovenrens eller ætsende eller klorholdige rengøringsmidler.
- For at pleje ædelstål-ovnrummet regelmæssigt er Gaggenaus ovnrums-plejemiddel særdeles velegnet. Overhold i denne forbindelse bemærkningerne i afsnittet Rengøring.
- Salte i dampapparatet er meget aggressive. Skulle disse aflejre sig i ovnrummet, kan dette føre til punktuell korrosion. Fjern rester altid med det samme.
- Stærke sovser (f.eks. ketchup, sennep) eller saltede madvarer (f.eks. saltet kød) indeholder klorider og syrer. Disse angriber overflader af ædelstål. Rengør ovnrummet efter brugen.
- Ved stærk kloridholdig vandværksvand (>40 mg/l) anbefaler vi at bruge et kloridfattigt mineralvand uden brus. Informationer om vandet i Deres hus kan De få hos Deres vandværk.
- Benyt kun originalt tilbehør 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.

Dette er Deres nye dampbageovn

Dampbageovn

Denne brugsanvisning gælder for forskellige versioner af apparatet.

Billederne i brugsanvisningen viser BS 254/255.

Betjeningen er identisk ved alle versioner af apparatet.

Vandtanken befinder sig altid på den modsatte side af dørhængslet.



Display og betjeningslementer

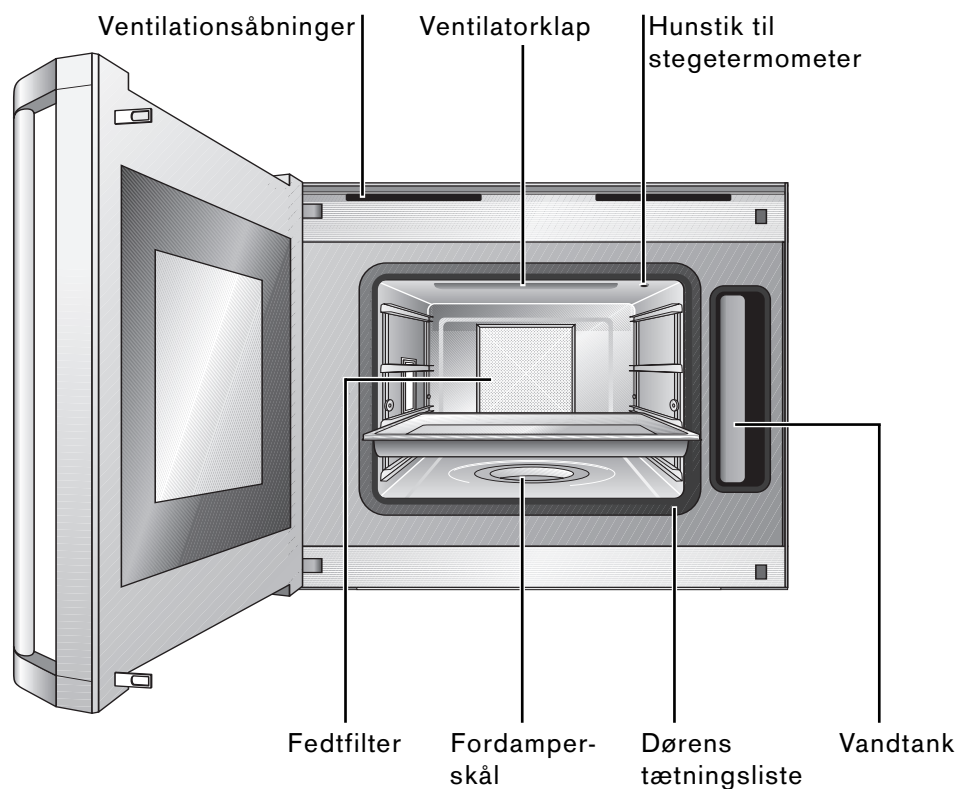
Ved BS 250/251 befinder display og taster sig forneden.

Dette apparat er især egnet til at monteres oven over en bageovn.



Ved BS 254/255 befinder display og taster sig foroven.

Dette apparat er især egnet til at monteres som enkelt apparat.



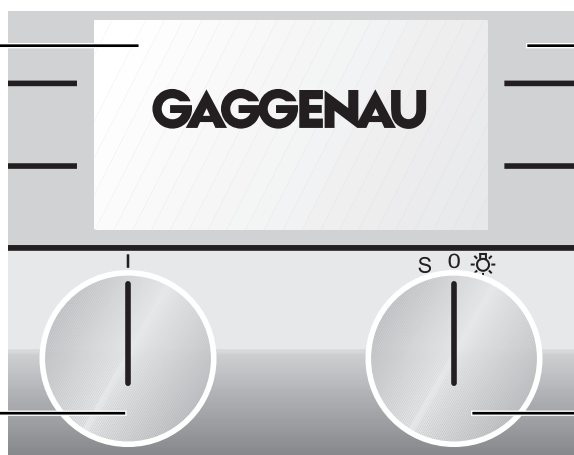
Display og betjeningslementer

Display

I den øverste tredjedel ser man visningsbjælken eller et hentet menu. I nederste del vises de forskellige indstillingsparametre.

Funktionsvælger

Med venstre vælger indstiller De driftsarten, som De tilbereder Deres mad i. Vælgeren kan drejes mod højre eller venstre.



Taster

Tasterne til venstre og højre for displayet aktiveres ved at berøre dem. Alt afhængig af indstillingen er tasterne programmeret forskelligt. Symbolet ved siden af tasten angiver, hvordan tasten i øjeblikket er programmeret.

Temperaturvælger

Vælgeren kan drejes mod højre eller venstre.

Temperaturområde:
30 - 230 °C

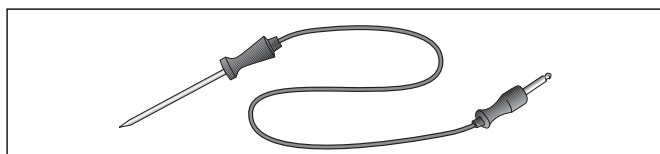
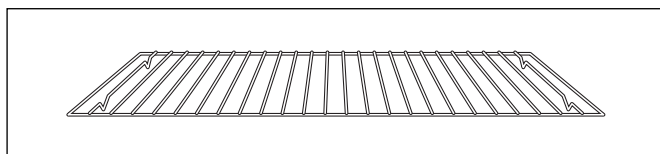
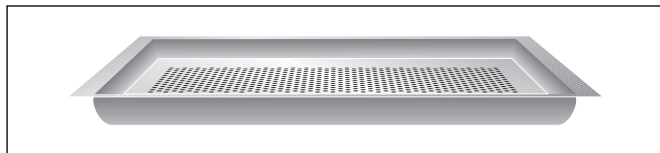
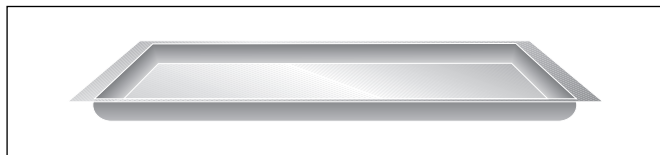
Første position til højre:
Tænde lyset

Første position til venstre:
Særfunktioner
(Rengøringsfunktion,
tørningsfunktion, afkalkning)

Tasten

Symbol	Tastens funktion
>	Gå mod højre
<	Gå mod venstre
↶	Gemme / starte indstillede værdier
C	Slette
+	Sætte værdier op
-	Sætte værdier ned
🕒	Hente timer-menuen
🔧	Hente menuen basisindstillinger
i	Hente yderligere informationer
🔒	Aktivere børnesikringen
🔓	Ophæve børnesikringen
🕒	Langtids-timer
	Stoppe stopuret
▶	Starte stopuret

Tilbehør



Apparatet er seriemæssigt udstyret med følgende tilbehør:

- Ædelstål-tilberedelsesindsats GN 2/3, ikke perforeret, 40 mm dyb
- Ædelstål-tilberedelsesindsats GN 2/3, perforeret, 40 mm dyb
- Rist
- Stegetermometer

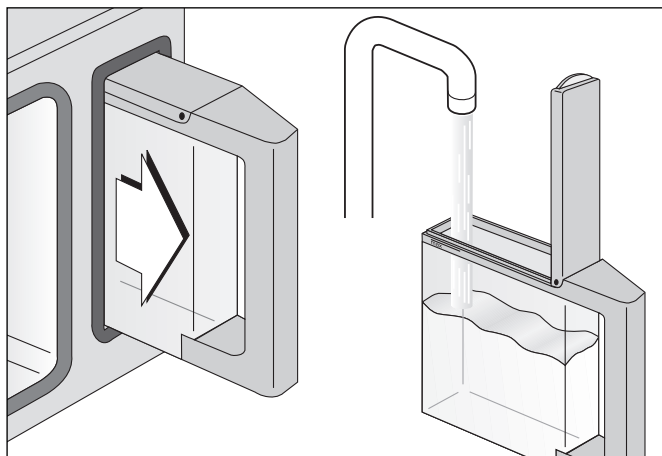
Derudover kan De bestille følgende specialtilbehør:

- **KB 220-000:** Ædelstål-tilberedelsesindsats GN 2/3, ikke perforeret, 40 mm dyb
- **KB 220-324:** Ædelstål-tilberedelsesindsats GN 2/3, perforeret, 40 mm dyb
- **KB 220-114:** Ædelstål-tilberedelsesindsats GN 1/3, ikke perforeret, 40 mm dyb
- **KB 220-124:** Ædelstål-tilberedelsesindsats GN 1/3, perforeret, 40 mm dyb
- **GR 220-046:** Rist

Driftsarter

Displayvisning	Driftsart	Anvendelse
 100% 100 °C	Fugtighedstrin 100 % Temperatur 30 - 230 °C	 Dampning ved 100 °C - 120 °C: fisk, grøntsager, tilbehør. Madvarerne er fuldstændigt omgivet af damp.  Dampbagning ved 120 - 230 °C: butterdej, brød, rundstykker.
 80% 170 °C	Fugtighedstrin 80 % Temperatur 30 - 230 °C	Kombidrift: butterdej, kød, fjerkræ.
 60% 160 °C	Fugtighedstrin 60 % Temperatur 30 - 230 °C	Kombidrift: wienerbrød, brød.
 30% 180 °C	Fugtighedstrin 30 % Temperatur 30 - 230 °C	Tilberedning i madvarens egen fugtighed: bagværk. Lavtemperatur-tilberedning: kød. Ved denne indstilling genereres ingen damp, men ventilatorklappen lukkes. På den måde forbliver fugtigheden, der slipper ud af madvarerne, i ovnrummet og forhindrer, at madvarerne bliver tørre.
 0% 180 °C	Fugtighedstrin 0 % Temperatur 30 - 230 °C	Varmluft: Kager, småkager, souffléer.
 38 °C	Hævning Temperatur 30 - 50 °C	Lade dejen hæve, den optimale temperatur-indstilling for gærdej er 38 °C. Pga. fugtigheden fordeles varmen særdeles godt, overfladen bliver ikke tør.
 50 °C	Optøning Temperatur 40 - 60 °C	Jævn og skånsom optøning af grøntsager, kød, fisk og frugt. Madvarerne bliver ikke tørre og deformerer sig ikke.
 120 °C	Regenerering Temperatur 60 - 140 °C	Kogt mad genopvarmes skånsomt. Pga. fugtigheden bliver madvarerne ikke tørre. Retter på en tallerken regenereres ved 120 °C, bagervarer ved 140 °C.
 100% 60 °C	Rengøringsfunktion, tørningsfunktion afkalkning	Rengøringsfunktionen gør det muligt at løsne tilsmudsninger med damp.

Vandtank



Vandtanken befinder sig i siden af apparatet, når De åbner døren. Afhængig af apparatets version er vandtanken til højre eller venstre.

Inden hver brug skal vandtanken fyldes op til maksimummarkeringen med frisk, koldt vand. Hvis Deres vandværksvand er meget kalkholdigt, anbefaler vi at bruge filtreret vand eller vand uden brus, som De har købt. Brug ikke destilleret vand eller andre væsker.

Luk vandtankens låg fast. Dette er vigtigt for apparatets funktion.

Skub vandtanken helt ind, indtil den falder i hak.

Når vandtanken er tom, afbrydes opvarmningen. I displayet fremkommer symbolet . I stedet for temperaturen vises tre bjælker.

Åbn ovnrummet (Pas på: Damp kan slippe ud). Træk vandtanken langsomt ud af apparatet. Fra ventil sædet kan restvand dryppe ned. Hold vandtanken vandret, når De trækker den ud.

Fyld vandtanken op til markeringen og sæt den ind igen.

Tøm vandtanken efter hver brug og lad den tørre med åbent låg. Hold pakningen i låget ren og tør pakningen efter hver brug. Tør indskudsskotten i apparatet af efter enhver brug.

NB:

Opvarm vandtanken ikke i ovnrummet for at tørre den! Vandtanken bliver derved beskadiget.

Første indstillinger efter tilslutningen

Efter at Deres nye bageovn er blevet tilsluttet, vises i displayet menuen „Første indstillinger“. Indstil

- tidsformat,
- klokkeslæt,
- dato
- og den ønskede temperaturenhed,
- og vandhårdheden.

Bemærkninger

Menuen Første indstillinger vises kun, når man tænder for ovnen for første gang eller når apparatet har været uden strøm i flere dage.

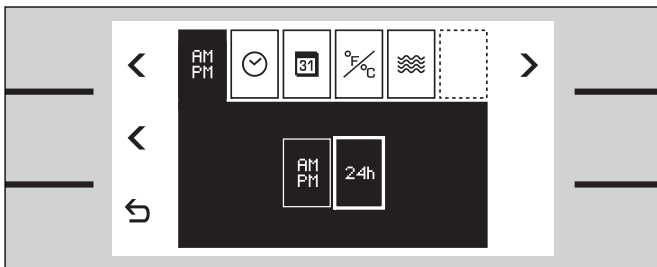
I afsnit Basisindstillinger kan De læse, hvordan De når som helst kan ændre disse indstillinger.

Vælg tidsformatet

Funktionen tidsformat vises i menuen.

I displayet vises de to muligheder AM/PM (12 h) og 24 h format. Valgt som standard er formatet 24 h.

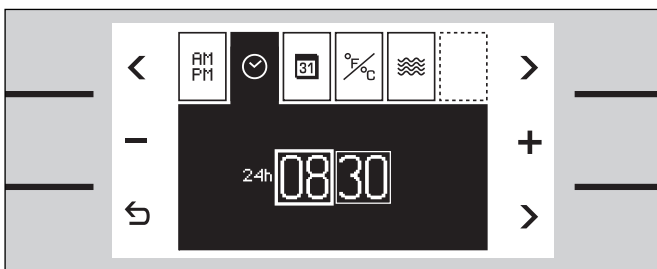
Hvis ønsket, kan man ændre tidsformatet med tasten < i midten.



Indstille klokkeslættet

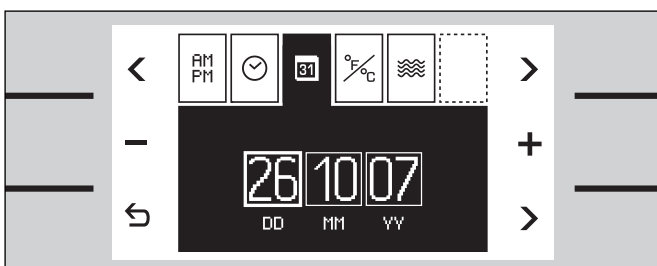
- 1 Vælg med menutasten > funktionen klokkeslæt ☹. I displayet vises kl. 08:30.
- 2 Indstil det aktuelle klokkeslæt med tasterne + / -.

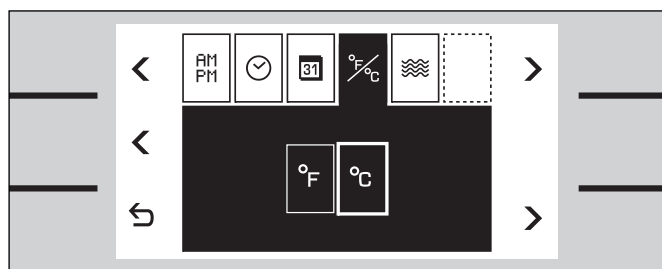
Med piltasten > nederst til højre skifter man fra timer til minutter.



Indstille datoen

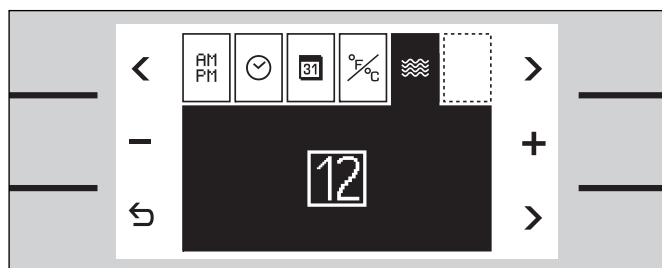
- 1 Vælg med menutasten > funktionen dato ☹. I displayet vises 26.10.07.
 - 2 Indtast med tasterne + / - dag, måned og år.
- Med piltasten > nederst til højre skifter man fra dag til måned og år





Temperatureenhed °C eller °F

- 1 Vælg med menutasten **>** funktionen temperatureenhed $\frac{°}{°}$. °C er valgt som standard.
- 2 Hvis ønsket, kan man ændre temperatureenheden med tasten **<** i midten.



Indstille vandhårdheden

- 1 Bestem vandhårdheden i Deres husholdning med medfølgende kontrolset: Fyld målerøret op til 5 ml markeringen med vandværksvand.
- 2 Tilsæt indikatoropløsning dråbevis, indtil farven skifter fra violet til gul.
Carbonathårdhed:
 $1 \text{ dråbe} = 1^{\circ}\text{KH} = 1,25^{\circ}\text{e} = 1,8^{\circ}\text{f}$
Vigtigt: Tæl dråberne og ryst målerøret forsigtigt efter hver dråbe, indtil opløsningen er fuldstændigt gennemblandet.
- 3 Indtast værdien mellem 1 og 18 med tasterne **+** / **-**. Som værdi foreslås 12. Apparatet har brug for at kende vandhårdheden for at kunne beregne intervallerne for afkalkning.

Forlade menuen og gemme indstillingerne

Berør tast **↵**. Menuen lukkes. Alle indstillinger er gemt.

Apparatet er nu i stand-by-modus. Stand-by-displayet fremkommer.

Kalibrering

Kogepunktet er afhængigt af lufttrykket. Da lufttrykket falder med stigende højde, falder dermed også kogepunktet.

Når De damper for første gang med dampbageovnen, gennemfører apparatet en kalibrering. Under kalibreringen tilpasses dampbageovnen til lufttrykket på opstillingsstedet.

Kalibrere dampbageovnen

- 1 Fjern alt tilbehør (tilberedelsesfade, rist) fra ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt. Dampbageovnen skal være kold.
- 2 Påfyld vandtanken op til maksimummarkeringen med koldt vand. Skub vandtanken helt ind, indtil den falder i hak.
- 3 Sæt temperaturvælgeren til 100 °C og funktionsvælgeren til den øverste position, dampning 100 % fugtighed.

Dampbageovnen starter kalibreringen.

Under kalibreringen er det muligt, at mere damp slipper ud af apparatet. Kalibreringen varer ca. 15 minutter.

NB

Når De trykker på tasten Info **i**, vises den aktuelle temperatur **CAL** og derudover et symbol, hvis apparatet endnu ikke er kalibreret.

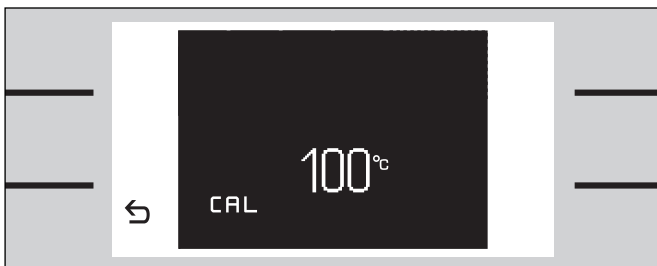
Kalibreringen må ikke afbrydes. Ovnrummet må ikke åbnes under kalibreringen.

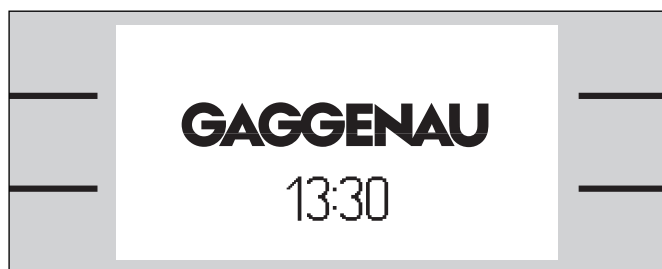
Afbrydes kalibreringen under første idriftsættelse ved at åbne døren eller slukke apparatet, er en optimal dampdrift ikke mulig. Når apparatet tændes igen, vil det starte kalibreringen på ny, indtil proceduren er fuldstændig afsluttet.

Efter et strømsvigt er det ikke nødvendigt at gentage kalibreringen.

Hvis De flytter og stedets højde er anderledes, skal apparatet kalibreres igen:

- Tilbagestil først alle værdier til leveringsstade. Slå op i afsnit Basisindstillinger.
- Nu er en ny kalibrering mulig.





Stand-by

Dampbageovnen er i stand-by-modus, når ingen tilberedning er indstillet, eller når børnesikringen er aktiveret.

Tasterne er ikke programmeret. Displayet er ikke belyst.

NB:

For stand-by-modussen findes der forskellige displays. Indstillet som standard er GAGGENAU-skrifttrækket og klokkeslættet. Hvis De vil ændre displayet, skal De slå op i afsnittet Basisindstillinger.

NB:

Displayets kontrast er afhængig af den vertikale synsvinkel. De kan tilpasse display-visningen via indstillingen kontrast i basisindstillingerne.

Aktivere dampbageovnen

For at forlade stand-by-modussen

- berør en tast,
- åbn eller luk ovnrummets dør,
- drej temperaturvælgeren,
- drej funktionsvælgeren.

Nu kan De foretage indstillinger. Hvordan De bedst aktiverer dampbageovnen, kan De læse i de enkelte afsnit.

NB:

Stand-by-displayet vises igen, hvis De inden for et minut efter aktiveringen ikke har foretaget nogen indstilling.

Indstille dampbageovnen

Alle hovedfunktioner af Deres dampbageovnen lader sig nemt betjene via de to drejevælgere.

Med højre vælger indstilles temperaturen. Drej temperaturvælgeren et hak mod højre for at tænde lyset i ovnrummet.

De kan indstille disse temperaturer:

Dampning, varmluft	30 - 230 °C
Hævning	30 - 50 °C
Optøning	40 - 60 °C
Regenerering	60 - 140 °C

Ved en temperaturindstilling under 70 °C forbliver lyset i ovnrummet slukket.

Med venstre vælger indstilles driftsarten. Den øverste position er dampning med 100 % fugtighed.

Indstille temperatur og driftsart

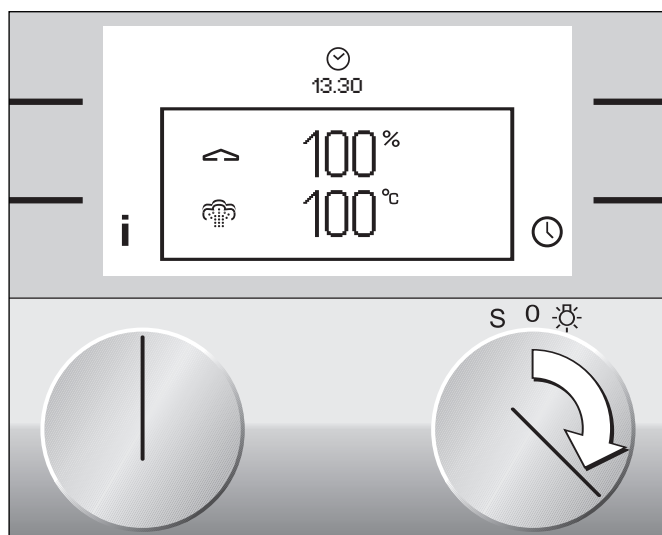
- 1 Påfyld vandtanken op til maksimummarkeringen med koldt vand. Luk låget fast. Skub vandtanken helt ind, indtil den falder i hak.
- 2 Drej funktionsvælgeren, indtil den ønskede driftsart vises i displayet.
- 3 Sæt temperaturvælgeren til den ønskede temperatur.
Temperatur, fugtighedstrin og symbolet for den valgte driftsart vises i displayet. Ovnrummets lampe tændes.

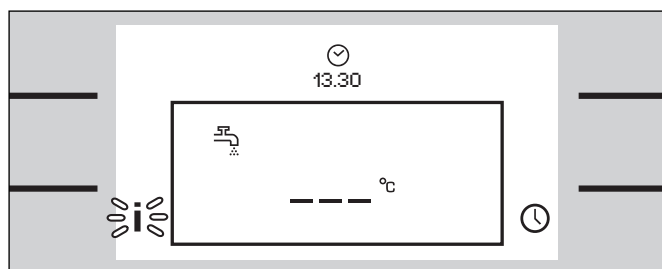
Opvarmningssymbolet  lyser, indtil den ønskede temperatur er nået. Under efteropvarmningen vises det igen.

Når den ønskede temperatur er nået, høres et signal. De kan slukke signalet med en hvilken som helst tast. NB: De kan deaktivere opvarmningssignalet i basisindstillingerne.

De kan når som helst forandre temperatur og driftsart.

Når retten er færdig, slukker De med temperaturvælgeren for dampovnen. Ovnrummets lampe går ud. Stand-by-displayet fremkommer.



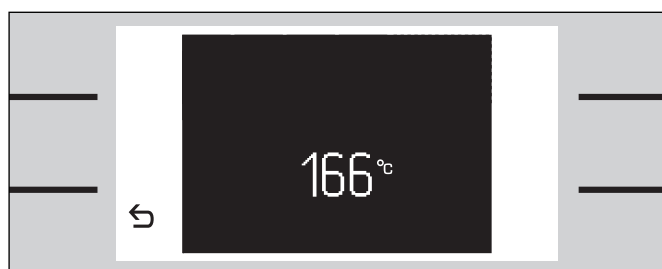


NB

Når symbolet  fremkommer øverst til venstre i displayet og der vises tre bjælker i stedet for temperaturen, så står ikke noget frisk vand til rådighed.

Fyld vandtanken op til maksimummarkeringen med frisk vand.

Når displayet viser tre bjælker i stedet for temperaturen: fejlbetjening. Kontroller om temperaturvælgeren og funktionsvælgeren er korrekt indstillet.



Få vist den aktuelle temperatur

Når De trykker på tasten Info , vises den aktuelle temperatur i ovnrummet i nogle sekunder i displayet. Med tast  går De tilbage til standardvisningen.

NB:

I kontinuerlig drift efter opvarmningen er mindre temperaturvariationer normale.

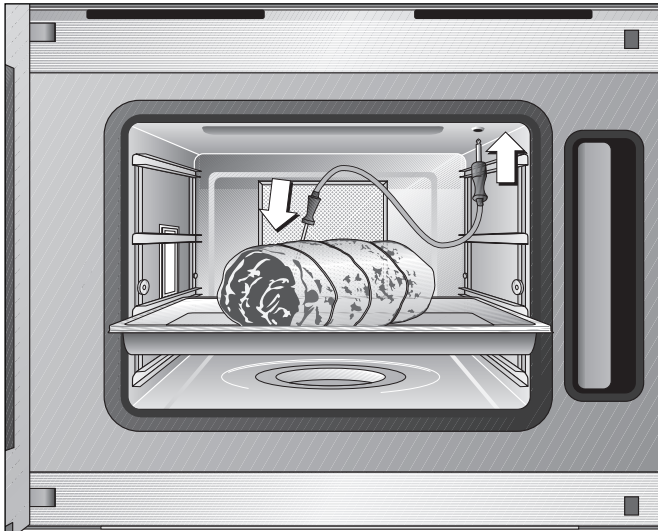
Efter hver brug

Tør ovnrummet og fordamperskålen af med en svamp. Tør ovnrummet med en blød klud eller brug tørringsfunktionen.

⚠ Pas på! Vandet i fordampningsskolen kan være varmt.

Tøm vandtanken og lad den tørre med åbent låg. Tør indskudsskakten i apparatet godt af.

Stegetermometer



Stegetermometeret muliggør en eksakt, yderst nøjagtig tilberedning af maden.

Med stegetermometeret måles temperaturen i madvarerne under tilberedningen nøjagtigt mellem 1 °C og 99 °C.

Stik spidsen ved kødets tykkeste sted fuldstændigt ind. Den må ikke sidde i fedt og hverken berøre kogegrej, knogler eller fedtrigt væv.

Stik stegetermometerets spids ved fjerkræ ikke ind i midten (hulrum), men mellem bug og lår.

Når stegetermometeret er tilsluttet, vises symbolet  i displayet.

De kan aflæse den aktuelle målte kernetemperatur i den øverste lille visning.

Programmere kernetemperaturen

De kan programmere den ønskede kernetemperatur for Deres ret. Så slukkes apparatet, når den programmerede kernetemperatur i madvarerne er nået.

- 1 Stik stegetermometeret ind i kødet.
- 2 Tilslut stegetermometeret.
- 3 Indstil den ønskede temperatur med tasten **+** / **-**. Som værdi foreslås 60 °C.

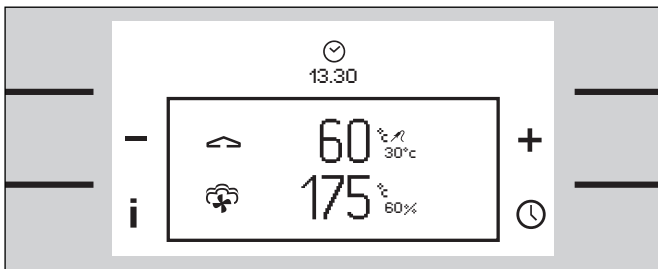
I den store visning vises den programmerede temperatur øverst, den aktuelt målte kernetemperatur i den lille visning. Den programmerede temperatur skal være højere end madvarernes aktuelle kernetemperatur.

Når De trykker på tasten Info **i**, vises den aktuelle temperatur i ovnrummet og ovenover den aktuelle målte kernetemperatur i nogle sekunder i displayet. Med tast  går De tilbage til standard-visningen.

Når den programmerede temperatur i madvaren er nået, høres et signal. Apparatet opvarmer ikke længere.

Slå temperaturvælgeren fra og åbn bageovnens dør. Fjern stegetermometeret, før De tager madvaren ud af bageovnen.

⚠ Pas på, forbrændingsfare! Benyt dertil en handske, da stegetermometeret bliver meget varm under driften.



Bemærkninger

Hvis De vil afbryde proceduren, skal De trække stegetermometeret fra hunstikket.

Når De samtidigt indstiller en programmering med stegetermometeret og timeren, så slukkes apparatet af den programmering, der først når den indstillede værdi.

Benyt kun den medfølgende original-temperaturføler. De kan bestille stegetermometeret som reservedel.

Tag stegetermometeret ud af ovnrummet, når det ikke benyttes.

Rengøring

Tør stegetermometeret kun af med en fugtig klud. Stegetermometeret må ikke renses i en opvaskemaskine.

Vejledende værdier

kernetemperatur

Okse		
Roastbeef / oksefilet / entrecôte		
	meget rødt	45-47 °C
	rødt	50-52 °C
	lyserød	58-60 °C
	gennemstegt	70-75 °C
Oksesteg		80-85 °C
Svin		
Flæskesteg		72-80 °C
Svineryg	lyserød	65-70 °C
	gennemstegt	75 °C
Forloren hare		85 °C
Svinemørbrad		65-70 °C
Kalv		
Kalvefilet	rødt	50-52 °C
	lyserød	58-60 °C
	gennemstegt	70-75 °C
Kalvesteg	gennemstegt	75-80 °C
Kalvebryst, fyldt		75-80 °C
Kalveryg	lyserød	58-60 °C
	gennemstegt	65-70 °C
Vildt		
Vildt		60-70 °C
Rådyrkølle		70-75 °C
Steaks fra dyreryg		65-70 °C
Hareryg		65-70 °C
Fjerkræ		
Kylling		85 °C
Perlehøne		75-80 °C
Gås, kalkun, and		80-85 °C
Andebryst	lyserød	55-60 °C
	gennemstegt	70-80 °C
Strudsesteak		60-65 °C
Lam		
Lammekølle	lyserød	60-65 °C
	gennemstegt	70-80 °C
Lammeryg	lyserød	55-60 °C
	gennemstegt	65-75 °C
Får		
Fårekølle	lyserød	70-75 °C
	gennemstegt	80-85 °C
Fåreryg	lyserød	70-75 °C
	gennemstegt	80 °C
Fisk		
Filet		62-65 °C
Hele fisk		65 °C
Terrin		62-65 °C
Andet		
Brød		90 °C
Postej		72-75 °C
Terrin		60-70 °C
Foie gras		45 °C

Vigtige henvisninger

- De angivne tilberedningstider er kun vejledende. Den faktiske tilberedningstid påvirkes af udgangsvarens kvalitet og temperatur samt vægten og tykkelsen af madvarerne, der skal tilberedes.
- Forvarm apparatet altid. På den måde opnår De de bedste tilberedningsresultater.
- De angivne tilberedningstider gælder for et forvarmet apparat. De kan være ca. 5 minutter længere, hvis De ikke forvarmer dampbageovnen.
- Oplysningerne angiver de gennemsnitlige mængder beregnet til fire personer. Hvis De vil tilberede mere, burde De regne med en længere tilberedningstid.
- Benyt det angivne kogegrej. Når De benytter noget andet kogegrej, kan tilberedningstiderne blive længere eller kortere.
- Begynd med den korteste angivne tid, hvis De kun har lidt erfaring med en ret. I givet fald kan De lade retten koge videre.
- Vær opmærksom på kun kort at åbne ovnrummet af det forvarmede apparat og sætte madvarerne hurtigt ind.
- Hvis De kun benytter ét tilberedelsesfad, skal det skubbes ind i anden rille nedefra.
- Hvis De benytter den perforerede tilberedelsesindsats eller risten uden ekstra kogegrej skal De altid skubbe den ikke perforerede tilberedelsesindsats ind i første rille nedefra for at undgå, at ovnrummets bund eller fordamperskålen tilsmudses.
- Ved dampning, optøning, hævning og regenerering kan De udnytte op til tre plan (rille 2, 3 og 4 nedefra). Derved bliver smagen ikke påvirket, de angivne tilberedningstider kan dog blive længere ved en stor mængde levnedsmidler.
- Madvarerne må ikke berøre ovnrum, fedtfilter eller bagpladen.
- Dampbageovnens dør skal lukke tæt. Hold dørtætningsfladerne derfor altid rene.
- Læg madvarerne ikke for tæt på riste og i beholdere. På den måde sikres en optimal dampcirkulation.
- Lad fedtfiltret ved enhver brug blive i apparatet.

Grøntsager

- Alle oplysninger gælder for 1 kg grøntsager, der er gjort i stand.
- Benyt til dampning af grøntsagerne den perforerede tilberedelsesindsats, i anden rille nedefra. Skub den ikke perforerede tilberedelsesindsats ind i første rille. Derved undgår De, at ovnrummet tilsmudses stærkt. Opfanget grøntsagsfond kan De benytte som grundlag for sovser eller som grøntsagsbouillon.

Levnedsmiddel	Tilberedelsesindsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberedningstid (min.)
Artiskokker, store	perforeret	100	100	25-35
Artiskokker, små	perforeret	100	100	15-20
Blomkål, helt	perforeret	100	100	20-25
Blomkål, i buketter	perforeret	100	100	15-20
Bønner, grøn	perforeret	100	100	25-30
Brokkoli, i buketter	perforeret	100	100	10-15
Fennikel, i skiver	perforeret	100	100	10-15

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Grøntsagsterrin	terrinform / rist	100	100	50-60
Gulerødder, i skiver	perforeret	100	100	10-15
Kartofler, skrællet, i kvarte	perforeret	100	100	20-35
Kålroe, i skiver	perforeret	100	100	15-25
Porre, i skiver	perforeret	100	100	5-10
Peberfrugt, fyldt*	ikke perforeret	180-200	80-100	15-20
Pillekartofler (à ca. 50 g)	perforeret	100	100	25-30
Pillekartofler (à ca. 100 g)	perforeret	100	100	40-45
Rosenkål	perforeret	100	100	15-20
Asparges, grøn	perforeret	100	100	10-15
Asparges, hvid	perforeret	100	100	18-25
Flå tomater**	perforeret	100	100	3-4
Squash, fyldt*	ikke perforeret	160-180	80-100	15-35
Sukkerærter	perforeret	100	100	10-15

*Fyldte grøntsager: En kødfars skal brunes først.

**Flå tomater: Rids tomaterne og kom dem efter dampningen i isvand.

Fisk

- Dampning udvander fisken næppe, og fisken beholder så meget godt sin aroma.
- Fisk burde (af hygiejniske grunde) efter tilberedningen have en kernetemperatur på mindst 65°C. Dette er samtidigt den ideelle tilberedningstemperatur.
- Salt fisken først efter tilberedningen. På den måde bibeholdes den naturlige aroma og færre vand trækkes ud af fisken.
- Ved brug af det perforerede tilberedelsesfad: De kan indfedte fadet, hvis fisken klæber for meget fast
- Ved filetter med hud: læg fisken i med hudsiden opad, så bibeholdes strukturen og aromaen endnu bedre.

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Dorade, hel, 700 g	ikke perforeret	90-100	100	20-25
Fiskefrikadeller, à 20-40 g*	ikke perforeret	90-100	100	5-10

*Fiskefrikadeller: for det ikke perforerede tilberedelsesfad med pergamentpapir.

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Karpe, hel, 1,5 kg	perforeret	90-100	100	40-50
Laksefilet, à 300 g	perforeret	90-100	100	12-15
Laks, hel, 2,5 kg	perforeret	100	100	70-80
Blåmuslinger, 1,5 kg**	perforeret	100	100	8-12
Gråsej, hel, 800 g	perforeret	90-100	100	20-25
Havtaskefilet, à 300 g, i fond	glasform / rist	180-200	100	10-15
Havtaskefilet, à 200 g	perforeret	90-100	100	10-15
Havkat, hel, à 400 g	perforeret	90-100	100	15-20

**Blåmuslinger: Blåmuslingerne er færdige, så snart de har åbnet sig.

Fisk – Lavtemperatur-dampning

- Ved dampning mellem 70 og 90°C bliver fisken ikke for blød og falder ikke så let fra hinanden. Dette er især en fordel ved følsomme fisk.
- Oplysningerne om de forskellige fiskesorter gælder for filetter.
- Server på forvarmede plader eller tallerkener.

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Østers, i fond, 10 stk.	ikke perforeret	80-90	100	2-5
Tilapia, à 150 g	perforeret	80-90	100	10-12
Dorade, à 200 g	perforeret	80-90	100	12-15
Fiskegryde	terrinform/rist	70-80	100	50-90
Forel, hel, à 250 g	perforeret	80-90	100	12-15
Helleflynder, à 300 g	perforeret	80-90	100	12-15
Hummer, kogt, taget ud af skallen, regenerere	perforeret	70-80	100	10-12
Jakobsmuslinger, 6 stk.	ikke perforeret	80-90	100	4-8
Torsk, à 250 g	perforeret	80-90	100	10-12
Red Snapper, à 200 g	perforeret	80-90	100	12-15
Rødfisk, à 150 g	perforeret	80-90	100	10-12

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Søtungeroulader, fyldt à 150 g	perforeret	80-90	100	12-15
Pighvar, à 300 g	perforeret	80-90	100	12-15
Havkat, à 150 g	perforeret	80-90	100	10-12
Sandart, à 250 g	ikke perforeret	80-90	100	12-15

Kød

De angivne tilberedningstider er vejledende og meget afhængige af varens udgangstemperatur og bruningstid. Benyt stegetermometeret for en bedre kontrol. Bemærkninger og optimale sluttemperaturer findes i afsnittet Stegetermometer.

Kød – tilberedning ved højere temperaturer

- Hviletid: Lad kødet efter tilberedningen hvile 10 – 15 minutter i aluminiumsfolie. På den måde kan kødet „slappe af“. Kødsaften cirkulerer ikke længere så meget, og når kødet skæres ud, tabes mindre saft.
- Hvis De vil have kødet rødt eller lyserødt: Åbn døren 5°C før den ønskede kernetemperatur er opnået og vent, indtil temperaturen er opnået. Derved forhindrer De, at kødet bliver for gennemstegt og får den nødvendige hvile.
- Ved anvendelse af den perforerede tilberedelsesindsats eller af risten skal man altid skubbe et ikke perforeret tilberedelsesfad ind nedenunder. Kom lidt vand i den ikke perforerede tilberedelsesindsats for at forhindre, at mad brænder ind. Derudover kan De komme grøntsager, vin, krydderier og urter i for at få en velsmagende basis til sovsen.

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Entrecôte, brunet, lyserød, à 350 g	ikke perforeret	170-180	0-30	10-20
Filet, brunet, lyserød, i butterdej, 600 g	ikke perforeret	190-200	80-100	25-40
Kalveryg, brunet, lyserød, 1 kg	ikke perforeret	160-180	0-60	20-30
Hamburgerryg, kogt, i skiver	ikke perforeret	100	100	15-20
Sprød steg, 1,5 kg (flæskesteg med svær), gennemstegt*	rist	1) 120 2) 170-180 3) 220	100 60 0	30 30-35 10-15
Lammekølle, brunet, lyserød, 1,5 kg	ikke perforeret	170-180	0-60	60-80
Rådyrsryg, brunet, lyserød, à 500 g	ikke perforeret	160-180	0-30	12-18

*Sprød steg: Rids sværen på tværs inden tilberedningen. Benyt stegetermometeret: På andet tilberedningstrin burde der opnås en kernetemperatur på ca. 65°C for at kødet på tredje trin kan opnå en kernetemperatur på 75-80°C

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Oksesteg, 1,5 kg, gennemstegt	rist	1) 220-230 2) 150-160	100 30-60**	20 60-80
Roastbeef brunet, lyserød, 1 kg	ikke perforeret	160-180	0-30	40-60
Flæskesteg, 1,5 kg (bov), gennemstegt	rist	1) 220-230 2) 160-170	100 30-60**	20 60-90
Pølse, kogt, opvarme (f.eks. medisterpølse)	ikke perforeret	85-90	100	10-20

**Når der kommes væske ind i det ikke perforerede tilberedelsesfad er 30 % fugtighed tilstrækkelig.

Kød - lavtemperatur-tilberedning

- Stærk brunet kød bliver mør over en længere periode ved lav temperatur. Derved bliver kødet utrolig saftig og mør.
- 30 % fugtighed betyder „Tilberedning i levnedsmidlets egen fugtighed“. Ved denne indstilling genereres ingen damp, men ventilatorklappen lukkes. På den måde forbliver fugtigheden, der slipper ud af madvarerne, i ovnrummet og forhindrer, at kødet bliver tørt.
- Brun kødet af hygiejniske grunde fra alle sider kort og varmt i panden, inden det tilberedes. Derved opstår der samtidigt en typisk stegearoma.
- Vær opmærksom på, at De ikke kan opnå kernetemperaturer, der ligger over den indstillede temperatur i ovnrummet. Tommelfingerregel: Den indstillede temperatur i ovnrummet burde ligge 10 – 15°C over den ønskede kernetemperatur.
- Tag kødet ud af køleskabet 1 time før det skal tilberedes.
- Mod slutningen af tilberedningstiden kan De skrue temperaturen ned på 60 °C. På den måde kan De forlænge tilberedningstiden (f.eks. hvis gæster kommer senere).
- Server på forvarmede plader eller tallerkener.

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Andebryst, lyserød, à 350 g	ikke perforeret	70-80	30	40-60
Entrecôte, lyserød, à 350 g	ikke perforeret	70-80	30	40-70
Lammekølle, uden ben, bundet, lyserød, 1,5 kg	ikke perforeret	70-80	30	180-240
Roastbeef, lyserød, 1-1,5 kg	ikke perforeret	70-80	30	150-210
Mørbradsbøffer, gennemstegt, à 70 g	ikke perforeret	80	30	50-70
Oksebøf, lyserød, à 200 g	ikke perforeret	70-80	30	30-60

Fjerkræ

- De angivne tilberedningstider er vejledende og meget afhængige af varens udgangstemperatur. Benyt stegetermometeret for en bedre kontrol. Sæt det ikke ind i midten (hulrum), men mellem bug og lår. Yderligere bemærkninger og optimale sluttemperaturer findes i afsnittet Stegetermometer.
- Hvis De krydrer fjerkræet overvejende med krydderier og kun med lidt resp. uden olie, bliver huden sprødere.

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
And, hel, 3 kg*	ikke perforeret	1) 150-160 2) 220	60 0	80-90 20-30
Andebryst, brunet, lyserød, à 350 g	ikke perforeret	160-180	0	12-18
Kylling, hel, 1,5 kg	rist	170-180	60	50-60
Kyllingebryst, fyldt, dampet, à 200 g	ikke perforeret	100	100	10-15
Kyllingelår, à 350 g	rist	170-180	30-60	40-45
Kalkunbrystfilet, dampet, à 300 g	perforeret	100	100	12-15
Vagtel, due, dampet, à 300 g	perforeret	100	100	25-30
Vagtel, due, à 300 g	perforeret	180-200	60-80	12-16

*And: Begynd at stege anden med brystet nedad. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden. På den måde udtørres det følsomme brystkød ikke så meget.

Tilbehør / bælgrugter

De angivne tilberedningstider er kun vejledende. Vær også opmærksom på oplysningerne på forpakningen.

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Basmatiris (250 g + 500 ml vand)	ikke perforeret	100	100	20-25
Couscous (250 g + 250 ml vand)	ikke perforeret	100	100	5-10
Kartoffelgratin 1,5 kg kartofler	ikke perforeret	180-200	0	35-50
Boller, à 90 g	perforeret	95-100	100	25-30
Langkornris (250g + 500 ml vand)	ikke perforeret	100	100	25-30
Naturris (250g + 375 ml vand)	ikke perforeret	100	100	25-35
Linser (250g + 500 ml vand)	ikke perforeret	100	100	25-35

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Pasta, frisk, kølet	perforeret	100	100	5-7
Pasta, fyldt, frisk, kølet	perforeret	100	100	7-10
Hvide bønner, lagt i blød (250 g + 1l vand)	ikke perforeret	100	100	55-65

Dessert

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Crème Brulée*, à 130 g	souffléforme / perforeret	90-95	100	35-40
Gærbrødder, à 100 g	ikke perforeret	100	100	20-30
Flan / Crème Caramel, à 130 g	souffléforme / perforeret	90-95	100	25-30
Kompot	ikke perforeret	100	100	5-15
Risengrød (250 g ris+625 ml mælk)	ikke perforeret	100	100	35-45
Sød soufflé**	ikke perforeret	180-200	0-60	20-40

*Crème brulée og Flan: tildækkes med varmebestandig husholdningsfilm eller aluminiumsfolie.

**Sød soufflé: f. eks. semulje, kvark eller på forhånd tilberedt risengrød.

Andet

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Desinficering (f.eks. sutteflasker marmeladenglas)	rist	100	100	20-25
Tørring af frugt og grøntsager*	perforeret	80-100	0	180-300
Æg, størrelse M, 5 stk.	perforeret	100	100	8-15
Æggestand**, 500 g	glasform / rist	90	80-100	25-30
Semuljeboller	ikke perforeret	90-95	100	8-10
Lasagne	ikke perforeret	170-190	0	35-60
Soufflé	souffléforme / perforeret	180-200	60	12-20

*Tørring: f. eks. tomater, squash, svampe, æbler, pærer etc. i tynde skiver. De kan aromatisere f.eks. med olivenolie, krydderier, sukker, salt.

** Æggestand tildækkes med varmebestandig husholdningsfilm eller aluminiumsfolie.

Bagværk

- De kan i dampbageovnen kun bage på ét plan. Skub den ikke perforerede tilberedelsesindsats ind i anden rille nedefra. Hvis De benytter en speciel bageform, skal De sætte den på risten, som skubbes ind i første rille nedefra.
- Lad fedtfiltret også ved bagningen blive i apparatet
- 30 % fugtighed betyder: „Tilberedning i levnedsmidlets egen fugtighed“. Ved denne indstilling genereres ingen damp, men ventilatorklappen lukkes. På den måde forbliver fugtigheden, der slipper ud af madvarerne, i ovnrummet og forhindrer, at madvarerne bliver tørre.

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Æblekage, med låg, 20 cm	springform	160-170	0	70-80
Bagels (à 100 g)	ikke perforeret	190-210	80-100	15-25
Baguette, til opvarmning	rist	190-200	60-100	10-15
Biskuitbund, høj (6 æg)	springform	160-170	0	30-35
Roulade (2 æg)	ikke perforeret	210-220	0	6-8
Butterdej-småkager	ikke perforeret	180-200	80-100	15-25
Brød (1-1,5 kg)	ikke perforeret	1) 200 2) 160-165	100 0	15 25-35
Rundstykker (à 50-100 g)	ikke perforeret	180-200	80-100	15-25
Flad kage af røredej	ikke perforeret	150-160	0	25-30
Wienerkage (gærdej på 1 kg mel)	Wienerkageform	160-175	30-60	35-45
Borgmesterkrans (500g mel)	ikke perforeret	150-160	60-80	20-30
Makroner	ikke perforeret	140-150	0	25-35
Muffins	muffinsform	170-180	0-30	20-30
Gærdejskage på bagepladen*	ikke perforeret	160-170	0-60	30-45
Småkager	ikke perforeret	150-170	0	15-25
Sandkage	sandkage-/springform	160-175	0-30	50-70
Small Cakes	ikke perforeret	150-160	0	35-45
Småkager (lavet med en sprøjte)	ikke perforeret	150-160	0	25-30
Tærte	tærteform	190-200	0	30-45
Quiche	quicheform	180-190	0	35-60
Vandbakkelse, eclairs	ikke perforeret	170-180	0-30	40-45

*Gærdejskage på bageplade: benyt ved gærdejskage på bageplade med fugtigt pålæg (f. eks. sveskeblommer eller løgkage) 0 % fugtighed og ved tørt pålæg (f. eks. drys) 60 % fugtighed.

Regenerering

- Regenerering betyder: Opvarmning af færdig tilberedte madvarer uden kvalitetstab. Benyt hertil driftsarten Regenerering.
- Oplysningerne gælder for madvarer, anrettet på en tallerken. Større mængder kan De også opvarme i den ikke perforerede tilberedelsesindsats. Derved bliver de angivne tider længere.

Levnedsmiddel	Tilberedelsesindsats	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Baguette, rundstykker (frossen)	rist	140	8-12
Baguette, rundstykker (fra dagen før)	rist	140	4-8
Grøntsager	rist	90-100	7-10
Stivelsesholdigt tilbehør (nudler, kartofler, ris)*	rist	120	7-10
Retter på en tallerken	rist	120	7-15

*Stivelsesholdigt tilbehør: ikke egnet er bagte eller friturestegte madvarer som pommes frites eller kroketter.

Hævning

- Hævning betyder: At lade dej og fordej hæve uden at den bliver tør. Skålen skal ikke tildækkes. Benyt hertil driftsarten Hævning.
- Den angivne hævetid er kun vejledende. Lad dejen hæve, indtil den er cirka blevet dobbelt så stor.

Levnedsmiddel	Tilberedelsesindsats	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Fordej (f. eks. gærdej, bageferment, surdej)	skål/rist	38	25-35

Optøning

- Benyt hertil driftsarten 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.
- Fjerkræ, fisk og kød: Vigtigt! Under alle omstændigheder skal den ikke perforerede tilberedelsesindsats 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.

Levnedsmiddel	Tilberedelsesindsats	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Bær, 300 g	perforeret	40-45	3-4
Steg, 1000 g	perforeret	40-45	45-60*
Fiskefilet, à 150 g	perforeret	40-45	5-10*
Grøntsager, 400 g	perforeret	40-45	5-7
Gullasch, 600 g	perforeret	45-50	30-45*
Kylling, 1000 g	perforeret	45-50	45-60*
Kyllingelår, à 400 g	perforeret	45-50	20-30*

*Ved denne ret burde De tilføje en udligningstid: Slå apparatet fra efter at optøningstiden er udløbet og lad madvarerne blive stående i det lukkede apparat i 10 – 15 minutter, således at de også helt indeni er optøet.

Indkogning

- Indkog levnedsmidler om muligt omgående efter at have købt eller høstet dem. En længere opbevaring reducerer vitaminindholdet og resulterer hurtigere i gæring.
- Benyt kun upåklagelige frugter og grøntsager.
- Kontroller og rens sylteglassene, gummiringene, klemmerne og fjedrene.
- Desinficer de skyllede glas før indkogningen i Deres dampbageovn i 20 - 25 minutter ved 100 °C.
- Åbn ovnrummets dør efter at tilberedningstiden er udløbet. Tag sylteglassene først ud af ovnrummet, når disse er fuldstændig afkølet.

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Frugt, grøntsager (i lukkede sylteglas, 0,75 l)	perforeret	100	100	35-40

Koge saft

- Kom frugt eller bær ind i den perforerede tilberedelsesindsats og skub den ind i anden rille nedefra. Skub den ikke perforerede tilberedelsesindsats ind i rillen nedenunder for at opsamle væsken.
- Lad frugterne blive så længe i apparatet, indtil der ikke længere siver nogen saft ud.
- Derefter kan De udpresse frugterne i et viskestykke for at få de sidste saftrester med.

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Bær	perforeret	100	100	60-120

Tilberedning af yoghurt

- Opvarm pasteuriseret mælk på kogefeltet til 90 °C for at undgå problemer med yoghurt-kulturerne. Langtidsholdbar mælk behøver ikke at blive opvarmet. (NB: Hvis De fremstiller yoghurt med kold mælk, bliver modningstiden længere)
- Vigtigt! Lad mælken afkøle i vandbad til 40 °C for ikke at ødelægge yoghurt-kulturerne.
- Rør naturyoghurt, som indeholder yoghurt-kulturer, ind i mælken (pr. 100 ml mælk 1-2 teske yoghurt).
- Ved yoghurtferment skal De være opmærksom på producentens oplysninger.
- Fyld yoghurten i skyllede glas.
- De kan derudover desinficere de skyllede glas i Deres dampbageovn i 20 - 25 minutter ved 100°C fugtighed, før De fylder yoghurten ind. Vær opmærksom på at lade afkøle både glassene og ovnrummet, før De fylder yoghurt ind og sætter glassene ind i apparatet.
- Stil yoghurten efter fremstillingen ind i køleskabet.
- For at få en fast yoghurt skal De før opvarmningen af mælken tilsætte skummetmælkspulver (1-2 spiseskefulde pr. liter).

Levnedsmiddel	Tilberedelses-indsats	Temp. (°C)	Fugtighed (%)	Tilberednings-tid (min.)
Yoghurtblanding (i lukkede glas)	ikke perforeret	45	100	240-360

Timer

Via timer-menuen indstiller De:

- ⌚ Æggeur
- ⏻ Stopur
- 🕒 Stegeautomatik (ikke i stand-by-modus)
- 🕒 Slukketid (ikke i stand-by-modus)

Hente timer-menuen

Timer-menuen hentes med tasten ⏻.

Når apparatet er i stand-by, skal De berøre en hvilken som helst tast. Displayet er aktiveret. Tasterne Info **i** og Timer ⏻ vises.

Berør tasten ved siden af symbolet ⏻. Timer-menuen vises.



Æggeur

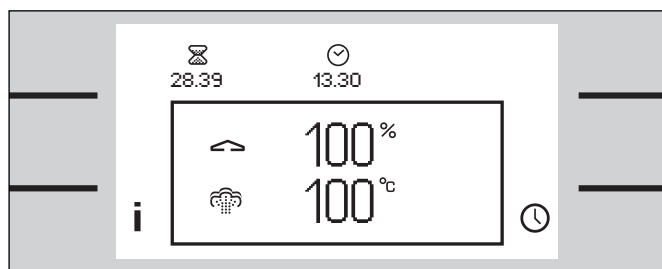
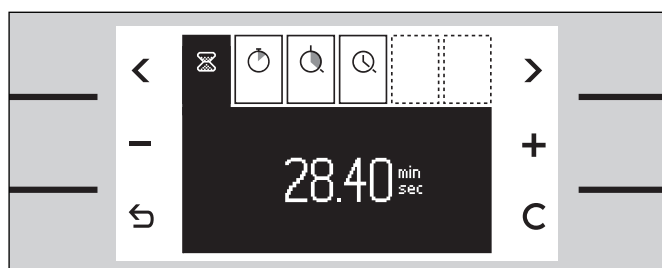
Æggeuret udløber uafhængig af apparatets andre indstillinger. De kan indtaste maks. 90 minutter.

Indstille æggeuret

- 1 Hent timer-menuen. Funktionen Æggeur ⌚ vises.
- 2 Med **+** eller **-** indstilles den ønskede tid.
- 3 Start med tast ⏻.

Timer-menuen lukkes. I visningsbjælken vises ⌚ og den udløbende tid.

Når tiden er udløbet, høres et signal. Den går ud, når De berører tasten ⏻.



Bemærkninger

Slukke æggeuret før tiden:

Hent timer-menuen, vælg funktionen Æggeur ⌚ og berør tast **C**.

Stopur

Stopuret tæller fra 0 sekunder op til 90 minutter.

Det har en pause-funktion. Så kan De stoppe tiden igen og igen.

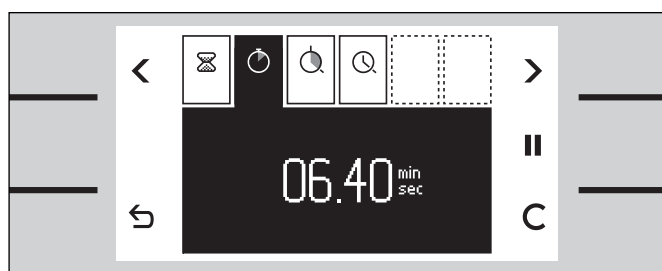
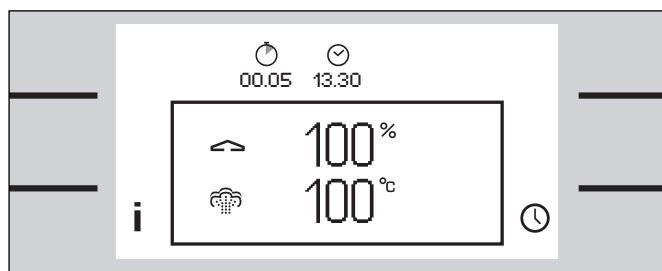
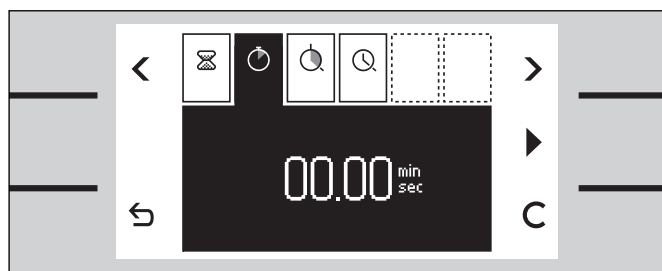
Stopuret udløber uafhængig af apparatets andre indstillinger.

Starte stopuret

- 1 Hent timer-menuen.
- 2 Med < eller > vælges funktionen Stopur ⌚.
- 3 Start stopuret med tast ▶.

Timer-menuen lukkes efter nogle sekunder. I visningsbjælken vises symbolet ⌚ og den udløbende tid.

Timer-menuen lukkes omgående, når De berører tast ↵.



Stoppe stopuret

- 1 Hent timer-menuen.
- 2 Med < eller > vælges funktionen Stopur ⌚.
- 3 Berør tasten Pause ||. Tiden stopper. Tasten skifter igen til Start ▶.
- 4 Tiden startes igen med tast ▶. Tiden løber videre.

Når 90 minutter er nået, starter tiden igen ved 00:00 minutter. Symbolet ⌚ i visningsbjælken går ud. Forløbet er afsluttet.

Bemærkninger

Slå stopuret fra:

Hent timer-menuen, vælg funktionen Stopur ⌚, berør tast C.

Tilberedningstid

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

På den måde kan De også forlade køkkenet i længere tid.

De kan vælge en tilberedningstid fra 1 minut til 23 timer 59 minutter.

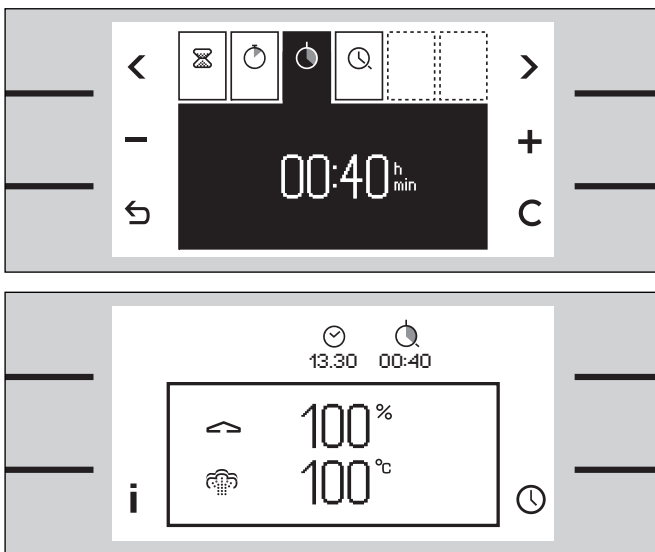
Indstil temperatur og driftsart og stil retten i bageovnen.

Indstille tilberedningstiden

- 1 Hent timer-menuen.
- 2 Med **<** eller **>** vælges funktionen Tilberedningstid .
- 3 Med **+** eller **-** indstilles den ønskede tilberedningstid.
- 4 Start programmet med .

Timer-menuen lukkes. I displayet vises temperatur og driftsart.

Når tiden er udløbet, slukkes apparatet. Et signal høres. Det går ud før tiden, når De berører tast , åbner ovndøren eller slukker temperaturvælgeren.



Bemærkninger

Vær opmærksom på, at tiderne i tilberedningstabellen gælder for et forvarmet apparat. Forlæng tilberedningstiderne med ca. 5 minutter.

Slette tilberedningstiden:

Hent timer-menuen. Berør tast **C** og bekræft med .

Forandre tilberedningstiden:

Hent timer-menuen. Ændr med **+** eller **-** og bekræft med .

Afbryde hele forløbet:

Sluk temperaturvælgeren.

Slukketid

De kan forskyde slukketiden bagud. Eksempel: Klokken er 13:30. Retten kræver en tilberedningstid på 40 minutter. Den skal være færdig kl. 15:30.

De indtaster tilberedningstiden og forskyder slukketiden 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 bageovnen for længe.

Forudsætning:

Indstil først den ønskede temperatur, driftsart og tilberedningstid. Først derefter kan De forskyde slukketiden.

Forskyde slukketiden

- 1 Indstil den ønskede tilberedningstid.
- 2 Vælg med menutasten **>** funktionen Slukketid. Tidspunktet, hvor retten er færdig, vises.
- 3 De kan forskyde slukketiden bagud med **+**.
- 4 Bekræft med **↵**. Timer-menuen lukkes.

Displayet skifter til temperatur og driftsart. Man ser visningsbjælken. Det starter på det beregnede tidspunkt og slukker, når tilberedningstiden er udløbet.

Når tiden er udløbet, slukkes apparatet. Et signal høres. Det går ud før tiden, når De berører tast , åbner ovndøren eller slukker temperaturvælgeren.

Bemærkninger

Afbryde slukketiden:

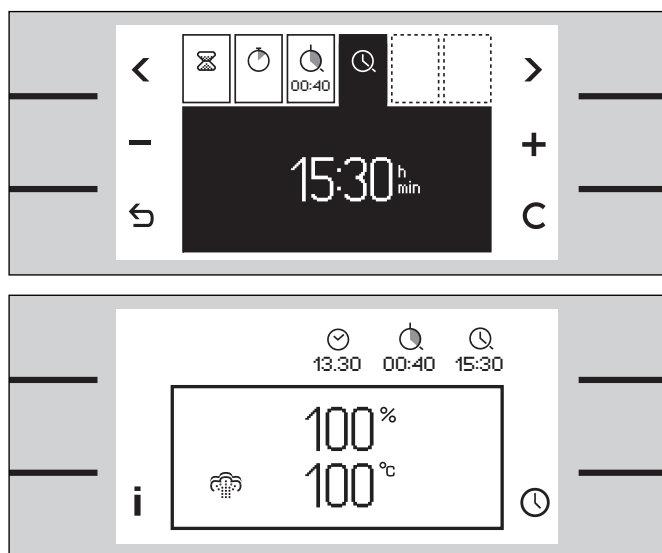
Hent timer-menuen. Berør tast **C** og bekræft med **↵**. Slukketid og tilberedningstid slettes.

Afbryde hele forløbet:

Sluk temperaturvælgeren.

Når symbolet blinker:

De har ikke indstillet nogen tilberedningstid. Indstil altid en tilberedningstid først.



Langtids-timer

Med denne funktion holder dampbageovnen med varmluft en temperatur på 85 °C.

På den måde kan De varmholde retter i 24 til 74 timer uden at skulle tænde eller slukke.

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

Forudsætning:

Tasten Langtidstimeren  står til rådighed. Dertil skal De i menuen Basisindstillinger aktivere tasten én gang. Se afsnit Basisindstillinger.

Fremgangsmåde

- 1 Drej temperaturvælgeren et hak mod højre til positionen Lys.
- 2 Berør tasten ved siden af symbolet . Den foreslåede værdi 28 h vises i displayet.
- 3 Med **+** eller **-** indstilles den ønskede varighed.
- 4 Start med tast .

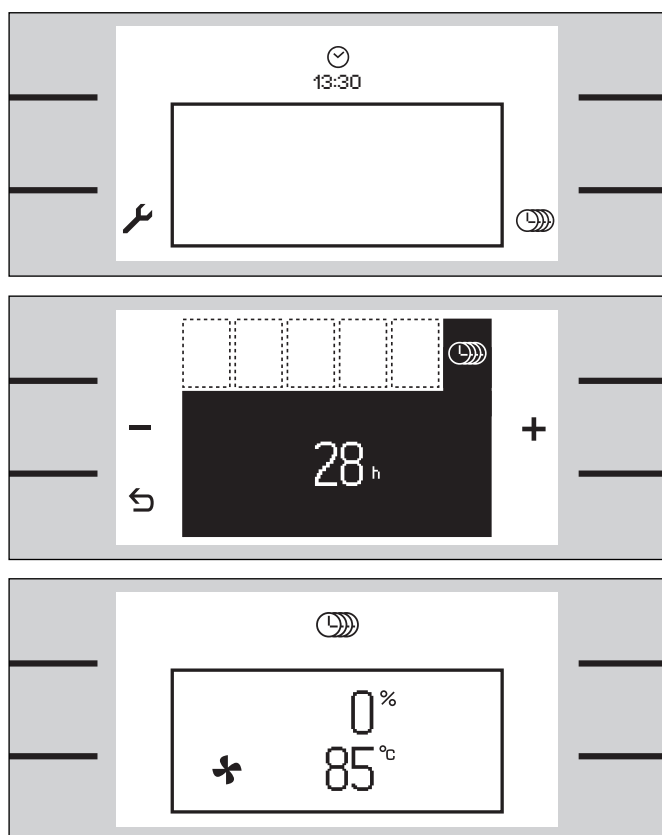
I displayet vises driftsart og temperatur. Ovnbelysningen tændes ikke. Tasterne er spærret. Displaybelysningen er slukket. Når De berører nogen taster, høres der ingen tastetone.

Efter at tiden er udløbet, opvarmer apparatet ikke længere. Displayet er tomt. Sluk temperaturvælgeren.

Bemærkninger

Hvis De ikke finder tasten :
De skal først stille tasten til rådighed. Slå op i afsnit Basisindstillinger – Langtids-timer.

Afbryde forløbet:
Sluk temperaturvælgeren.



Børnesikring

Deres dampbageovn har en børnesikring.
Dampbageovnen kan ikke tændes utilsigtet.

Forudsætning:

Børnesikringen skal først „stilles til rådighed“ i menuen Basisindstillinger. Se afsnit Basisindstillinger.

Aktivere børnesikringen

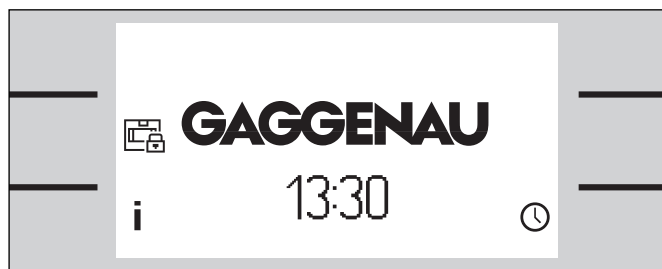
Forudsætning:

Temperaturvælgeren er i position Slukket.

- 1 Berør en hvilken som helst tast. Ved siden af tasten i midten til venstre vises symbolet .
- 2 Berør tasten  i mindst 6 sekunder.

Børnesikringen er aktiv, betjeningspanelet er spærret.

Efter 60 sekunder fremkommer standby-displayet. I visningsbjælken vises kun symbolet .



Deaktivere børnesikringen

- 1 Berør en hvilken som helst tast. Ved siden af tasten i midten til venstre vises symbolet .
- 2 Berør tasten  i mindst 6 sekunder.

Børnesikringen er ophævet. De kan indstille apparatet på almindelig vis.

Bemærkninger

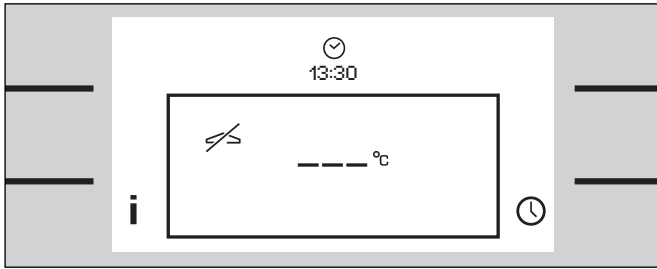
Når symbolet  ikke vises ved siden af tasten i midten:

Hent menuen Basisindstillinger og vælg funktionen Børnesikring. Ændr til „Tast Børnesikring til rådighed“ .

Hvis De ikke længere har brug for tasten Børnesikring:

Hent menuen „Basisindstillinger“ og vælg funktionen Børnesikring vha. menutasterne. Ændr til „Tast Børnesikring ikke til rådighed“ .

Sikkerhedsafbrydning



Til Deres sikkerhed har apparatet en sikkerhedsafbrydning. Enhver opvarmningsforløb slukkes efter 12 timer, hvis der ikke sker nogen betjening i løbet af denne tid.

Undtagelse:

En programmering med langtidstimeren.

I displayet vises tre bjælker. Sluk temperaturvælgeren. Så kan De indstille på ny.

Ændre basisindstillinger

Deres apparat har forskellige basisindstillinger.

De kan tilpasse disse indstillinger til Deres vaner: Drej temperaturvælgeren dertil et hak mod højre til Lys.

- Med tast  hentes menuen Basisindstillinger.
- Med de øverste taster  eller  bladrer De i menuen.
- Med de midterste taster ændrer De den valgte indstilling. De kan ændre flere indstillinger én efter én, uden at forlade menuen.
- Med tast  forlades menuen. Derefter er alle indstillinger gemt.

Bemærkninger

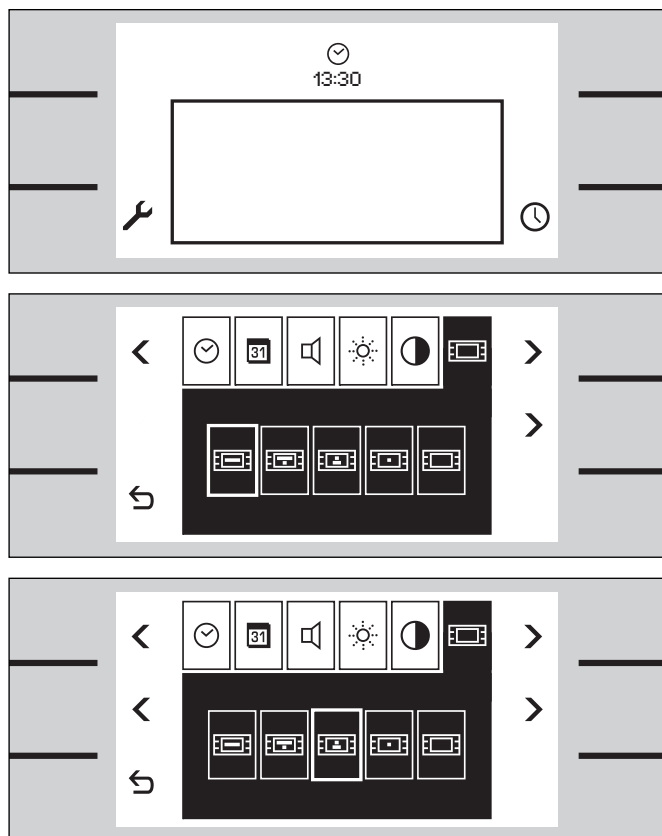
I menubjælken kan der altid kun ses seks funktioner. Berør menutast  eller  indtil den ønskede funktion vises i displayet. De kan bladre frem og tilbage med menutasterne.

Hvis De i 60 sekunder ikke berører nogen tast, forlader De menuen automatisk. Man ser stand-by-visningen. Alle indstillinger er gemt.

Eksempel: Ændre stand-by-visning

- 1 Hent menuen basisindstillinger: Drej temperaturvælgeren dertil et hak mod højre til Lys. Berør tasten ved siden af symbol . Menuen vises.
- 2 Vælg med menutasten  funktionen Stand-by-visning .
- 3 Med de midterste taster  eller  udvælges den ønskede visning. Udvalget vises kort.

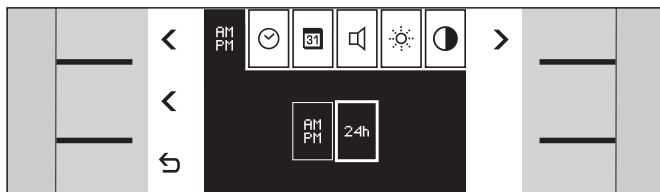
Nu kan De ændre yderligere indstillinger eller forlade menuen med .



Disse basisindstillinger kan De ændre

Tidsformat

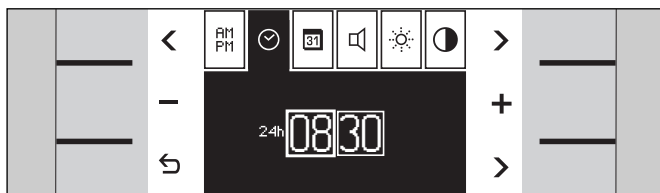
- AM/PM-format (12 h) eller 24-timer-format



Klokkeslæt

- timer / minutter

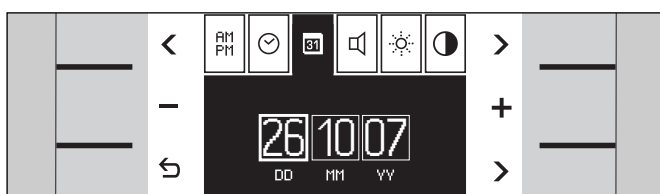
Skift fra timer til minutter med piltasten ➤ nederst til højre.



Dato

- dag / måned / år

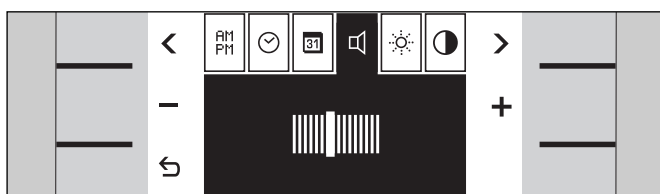
Skift fra dag til måned og år med piltasten ➤ nederst til højre.



Lydstyrke tastetone

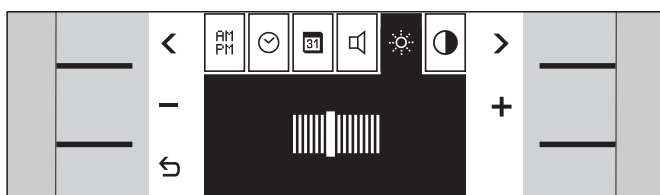
- Mulig i 8 trin.

Denne indstilling gælder kun for tastetonen. Signaltonen kan ikke forandres.



Lysstyrke display

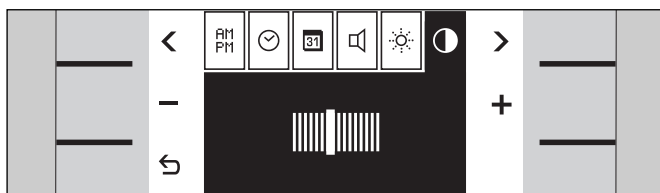
- Mulig i 8 trin.



Kontrast display

- Mulig i 8 trin.

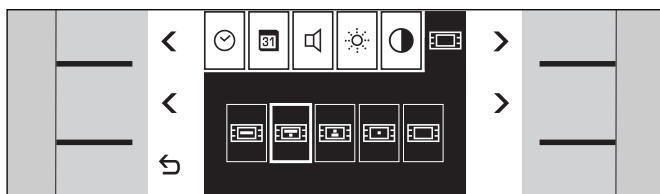
Kontrasten er afhængig af synsvinklen.



Stand-by-visning

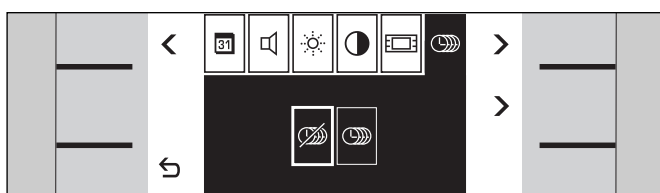
- Gaggenau / Gaggenau med klokkeslæt / Klokkeslæt og dato / Klokkeslæt / Tomt display

Udvalget vises altid kort.



Langtids-timer

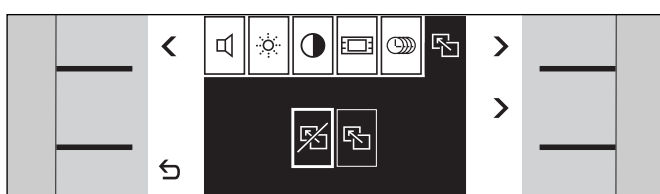
- Tast Langtids-timer ikke til rådighed / til rådighed

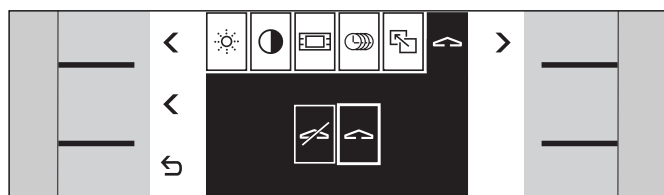


Tilbagestille alle værdier til leveringsstade

- Nej / Ja

En tilbagestilling skal De altid bekræfte omgående med tast ↵.

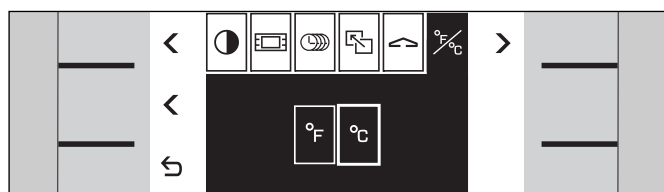




Demo-modus

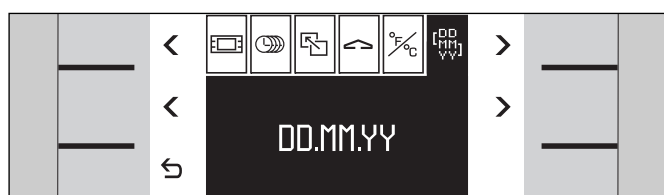
Indstillingen  „ingen Demo-modus“ skal være aktiveret og må ikke forandres. Apparatet opvarmer i Demo-modus  ikke.

Denne indstilling kan De kun ændre inden for 3 minutter efter at apparatet er blevet tilsluttet til strømnettet.



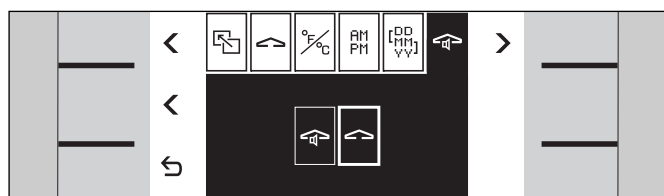
Temperaturenhed

- °F eller °C



Datoformat

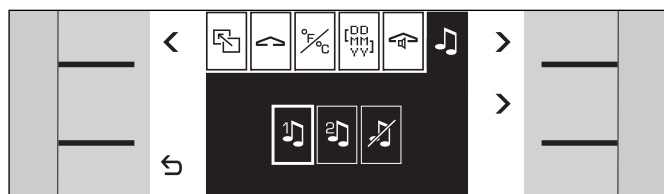
- dag.måned.år eller dag/måned/år eller måned/dag/år



Opvarmning med / uden signal

- Opvarmning med signal / opvarmning uden signal

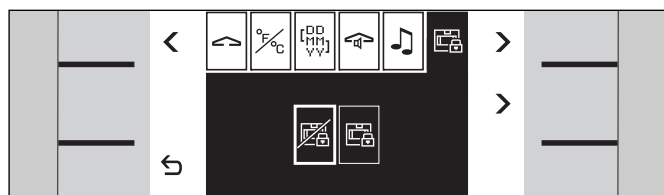
Signalet høres, når opvarmningen er afsluttet.



Tastetone

- tone 1 (beep) / tone 2 (klik) / tastetone slukket

Denne indstilling gælder kun for tastetonen. Signaltonen kan ikke forandres.



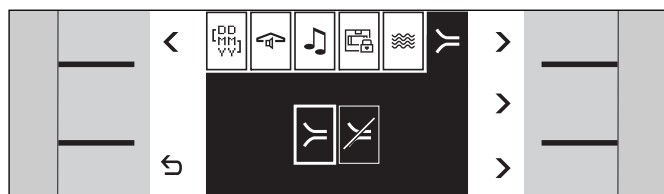
Vælg tast Børnesikring

- Tast Børnesikring ikke til rådighed / til rådighed



Indstille vandhårdheden

- Målt vandhårdhed fra 1 til 18



Tilbagestille afkalkningssymbolet

- Nej / Ja

En tilbagesstilling skal De altid bekræfte omgående med tast .

Sikkerhedsinstruktioner

⚠ **Pas på!** Bageovnen må ikke renses med en højtryksrenser eller et dampstråleapparat.

⚠ **Pas på, forbrændingsfare!** Lad bageovnen afkøle før rengøringen.

Ovnrum

Obs: Sprøjt ikke noget rengøringsmiddel ind i ventilatorklappen på ovnrummets overside!

Tør ovnrummet ud med en klud og lidt varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Lad rester ikke brænde ind. Efter rengøringen skal døren til ovnrummet forblive åben, således at ovnens indre kan tørre, eller De skal bruge tørringsfunktionen.

For at pleje ædestål-ovnrummet regelmæssigt er ovnrums-plejemidlet særdeles velegnet. De kan få ovnrums-plejemidlet hos vores kundeservice eller via Deres forhandler (bestillingsnr. 667 027). Når De benytter ovnrums-plejemidlet, bedes De iagttage medfølgende bemærkninger.

Indbrændte rester må ikke skrubes af, med skal blødes op med en fugtig klud og opvaskemiddel.

Ved kraftigere tilsmudsninger er det bedst at benytte rengøringsfunktionen.

Benyt ingen uegnede rengøringsmidler:

- skuremidler
- nitropolérmidler
- ovnrens
- klorholdige rengøringsmidler
- svampe eller genstande, der efterlader ridser

Tilberedelsesfade

Rengør tilberedelsesfade med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.

Blød indbrændte rester op og benyt en børste.

Indskudsriste

Indskudsristene kan tages ud til rengøringen. Dertil løsnes fingerskruerne og indskudsristene trækkes fremad og ud.

Rens indskudsristene i opvaskemaskinen.

Fedtfilter

Til rengøringen kan fedtfiltret tages opad og fjernes.

Rens fedtfiltret i opvaskemaskinen.

Vandtank

Rengør vandtanken med vand tilsat lidt opvaskemiddel. Lad den tørre med åbent låg. Hold pakningen i låget ren og tør den af efter hver brug.

Tør indskudsskakten i apparatet af efter enhver brug.

Dørens rude

Ruden rengøres med en blød, fugtig klud og glasrens. Ruden må ikke tørres af med en for fugtig klud, da fugtighed kan trænge ind under ruden.

Benyt ingen skarpe, skurende rengøringsmidler eller metalskrabere. Disse kan efterlade ridser i overfladen og ødelægge glasset.

I glasruden kan en regnbuefarvet glans være synlig. Dette er den varmebestandige coating.

Displayet må kun renses med en blød klud.

Displayet må ikke tørres af med en fugtig klud, da fugtighed kan trænge ind under ruden.

Dørens tætningsliste

Hold dørens tætningsliste altid ren og fri for rester.

Dørens tætningsliste må ikke rengøres med aggressive rengøringsmidler (f. eks. ovnrens). Disse kan ødelægge dørens tætningsliste.

Dørens tætningsliste må ikke tages af.

Rengøringsfunktion

Fastsiddende snavs løsnes med rengøringsfunktionen og kan på den måde nemmere fjernes. Rengøringsfunktionen varer ca. 34 minutter.

Før apparatet renses, skal det være fuldstændigt afkølet. Tag tilbehøret ud af ovnrummet. Rengør først fordamperskålen, således at ingen smuds brænder ind.

Fremgangsmåde

- 1 Påfyld vandtanken op til maksimummarkeringen med koldt vand. Benyt ikke noget destilleret vand. Skub vandtanken helt ind, indtil den falder i hak.
- 2 Kom en skvæt opvaskemiddel i fordamperskålen på ovnrummets bund. Luk ovnrummets dør.
- 3 Drej funktionsvælgeren et hak mod venstre. Sæt temperaturvælgeren mod venstre til positionen Særfunktioner. Rengøringsmenuen vises. Rengøringsvarigheden vises.
- 4 Start med tast . Rengøringen starter.
- 5 Når tiden er udløbet, høres et signal. I menuen vises andet trin, skylningen.
- 6 Løsnet smuds i ovnrummet og i fordamperskålen tørres ud med en sugestærk svamp. Tøm vandtanken, fyld den med frisk vand og skub den ind.
- 7 Luk ovnrummets dør. Start med tast . Apparatet skyller.
- 8 Efter 2 minutter høres et signal. Fjern vand med en svamp fra fordamperskålen.
- 9 Luk ovnrummets dør. Start anden skylning med tast .

Efter 2 minutter høres et signal. Rengøringen er afsluttet. Sluk temperaturvælgeren.

Fjern restvand med en sugestærk svamp fra fordamperskålen. Tør ovnrummet med en blød klud eller brug tørringsfunktionen.

NB

Rengøringsfunktionens varighed kan De ikke forandre. Lyset i ovnrummet forbliver slukket, mens rengøringsfunktionen kører.

Hvis De vil afbryde rengøringsfunktionen: Sluk temperaturvælgeren.

Hvis der vises tre bjælker i displayet:
Fejlbetjening. Kontroller om funktionsvælgeren og temperaturvælgeren er korrekt indstillet.

Tørringsfunktion

Efter rengøringen kan De med tørringsfunktionen tørre ovnrummet. Også efter dampningen kan De tørre ovnrummet med tørringsfunktionen.

NB:

Opvarm vandtanken ikke i ovnrummet for at tørre den! Vandtanken bliver derved beskadiget.

Fremgangsmåde

- 1 Drej funktionsvælgeren et hak mod venstre.
- 2 Sæt temperaturvælgeren mod venstre til positionen Særfunktioner. Rengøringsmenuen vises.
- 3 Vælg funktionen Tørring med menutasten >. Varigheden vises.
- 4 Start med tast ↵.

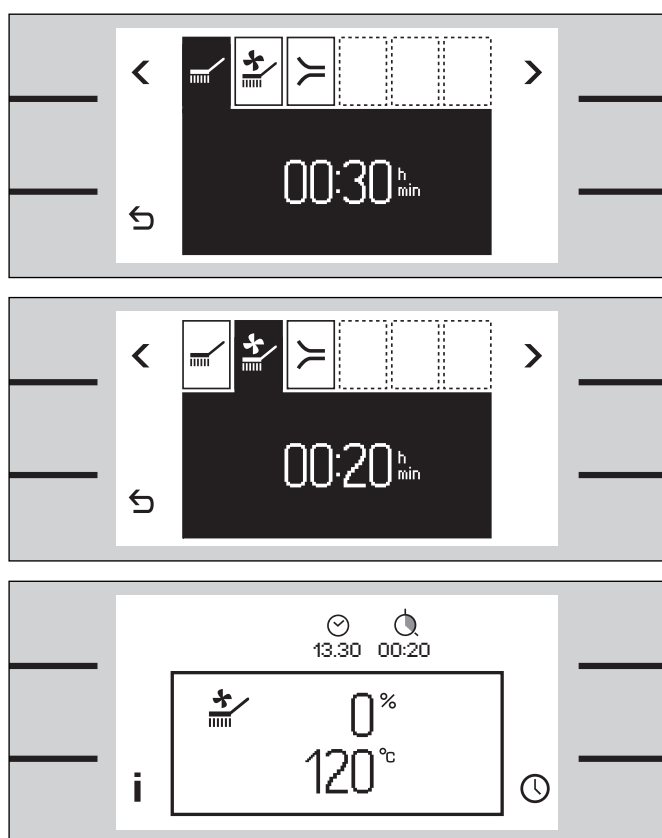
I displayet vises temperaturen og fugtighedstrinet.

Når tiden er udløbet, høres et signal. Tørringen er afsluttet. Sluk temperaturvælgeren.

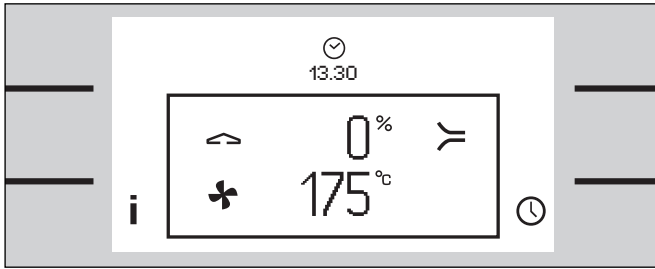
Lad dampbageovnen køle af. Derefter kan De polere både ovnrummet og ruden med en blød klud.

NB:

Hvis der vises tre bjælker i displayet:
Fejlbetjening. Tjek, om funktionsvælgeren står ved Rengøring og temperaturvælgeren ved Ekstrafunktioner.



Afkalkningsprogram



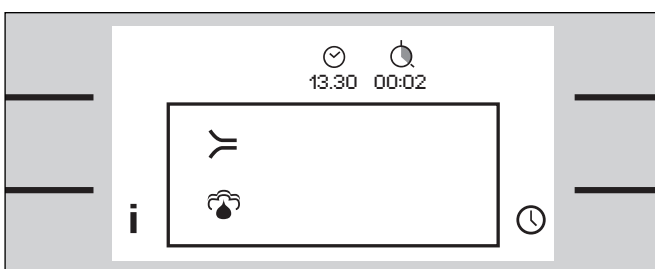
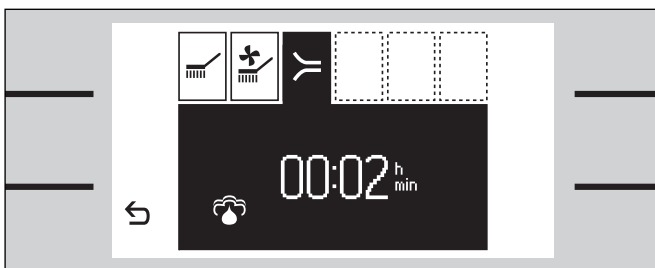
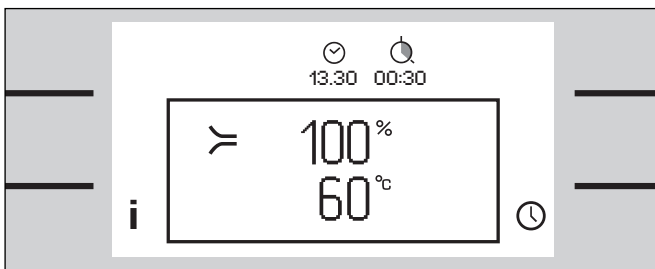
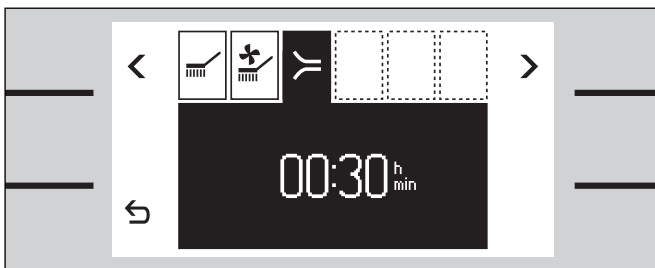
De skal afkalke apparatet med visse mellemrum, således at det forbliver funktionsdygtigt. Afkalk apparatet, når afkalkningssymbolet $\approx$ vises i displayet.

Afkalkningsprogrammet består af tre trin: Afkalkning og to gange skylning. Afkalkningsprogrammet varer ca. 34 minutter i alt. Lad afkalkningsprogrammet altid køre fuldstændigt. Lyset i ovnrummet forbliver slukket, mens afkalkningsprogrammet kører.

Efter de enkelte programtrin skal De altid tømme fordamperskålen med en svamp.

Før apparatet afkalles, skal det være fuldstændigt afkølet. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.

Benyt kun det anbefalede afkalkningsmiddel (bestillingsnr. 310 451). Dosér afkalkningsopløsningen iht. producentens oplysninger. Kom ikke noget afkalkningsmiddel på apparatets ramme.



Fremgangsmåde

- 1 Fyld 350 ml afkalkningsopløsning ind i vandtanken. Luk ovnrummets dør.
- 2 Drej funktionsvælgeren et hak mod venstre.
- 3 Sæt temperaturvælgeren mod venstre til positionen Særfunktioner. Rengøringsmenuen vises.
- 4 Vælg med menutasten $\triangleright$ funktionen Afkalkning $\approx$. Varigheden vises.
- 5 Start med tast $\hookrightarrow$.
- 6 Afkalkningsprogrammet kører. Efter 30 minutter høres et signal.
- 7 Fjern afkalkningsmidlet med en svamp fra fordamperskålen. Skyl vandtanken grundigt, fyld den med vand og skub den ind. Luk ovnrummets dør.
- 8 Start med tast $\hookrightarrow$. Apparatet skyller. Efter 2 minutter høres et signal.
- 9 Fjern vand med en svamp fra fordamperskålen. Luk ovnrummets dør. Start anden skylning med tast $\hookrightarrow$.

Efter 2 minutter høres et signal. Afkalkningen er afsluttet. Sluk temperaturvælgeren.

Sprøjt ovnrummet efter afkalkningen ind med Gaggenaus ovnrums-plejemiddel. Når De benytter ovnrums-plejemidlet, bedes De overholde medfølgende bemærkninger.

Tør ovnrummet med en blød klud eller brug tørringsfunktionen.

Efter afkalkningen skal De tilbagestille afkalkningssymbolet i basisindstillingerne.

Tips

De kan afkalke fordamperskålen også ind imellem. Fyld fordamperskålen helt med afkalkningsopløsning og tanken kun med vand. Start afkalkningsprogrammet.

Fejl

Ved funktionsfejl skal De først kontrollere alle sikringer i huset. Hvis det ikke skyldes strømforsyningen, bedes De kontakte Deres forhandler eller den pågældende Gaggenau-kundeservice.

Når De rekvirerer vores kundeservice bedes De angive apparatets E-nummer og FD-nummer. De finder disse numre på typeskiltet på apparatet.

Kun autoriserede fagfolk må gennemføre reparationer for at garantere den elektriske sikkerhed.

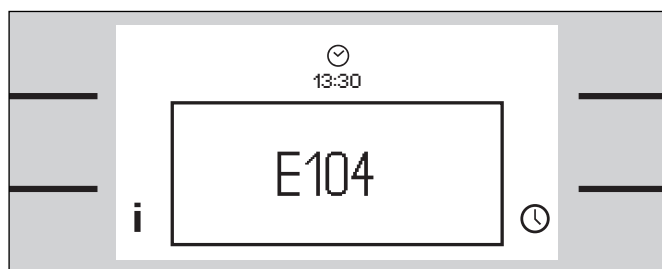
⚠ Pas på! U hensigtsmæssige reparationer kan føre til alvorlige farer.

Ved enhver vedligeholdelsesforanstaltning skal apparatet skilles fra elnettet med alle poler (slå husets sikring eller sikkerhedsafbryderen i sikringskassen fra).

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

Vigtigt! Afmonter ikke lampens afskærmning!

For eventuelle skader, der forårsages ved at denne vejledning tilsidesættes, kan der ikke gøres nogle garanti ydelser gældende.



Fejlmeldinger

Hvis der opstår en fejl og apparatet ikke længere opvarmer, blinker i displayet en fejlmelding.

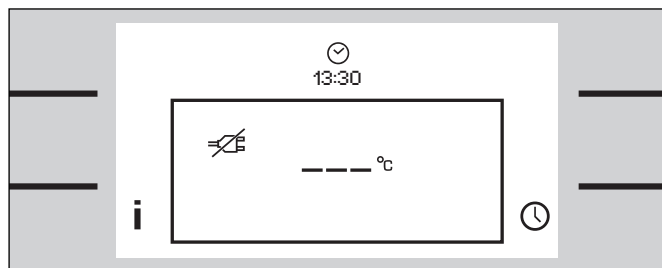
Hvis E003, E303, E115 eller E215 blinker i displayet, er apparatet overophedet. Sluk apparatet og lad det afkøle.

Hvis en anden fejlmelding blinker i displayet, skal De ringe efter kundeservicen. Angiv hos kundeservicen fejlmeldingen og apparatets type. Apparatets type fremgår af typeskiltet.

Sluk temperaturvælgeren.

NB:

De kan indstille æggeur og stopur.



Strømsvigt

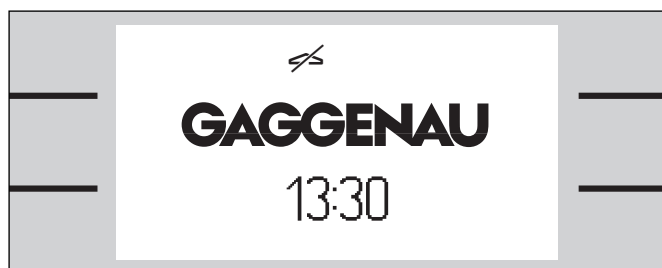
Deres apparat kan klare et strømsvigt på mindre end 5 minutter. Programmet kører videre.

Varede strømsvigtet længere og apparatet har været i drift, så vises i displayet symbolet  og tre bjælker i stedet for temperaturen. Programmet er afbrudt.

Slå temperaturvælgeren fra og lav indstillingen på ny.

Efter flere dages strømsvigt vises i displayet menuen „Første indstillinger“. Indstil klokkeslættet.

NB: Basisindstillingerne forbliver gemt også efter et flere dages strømsvigt.



Demo-modus

Når symbolet  lyser i stand-by, er demo-modussen aktiveret. Apparatet opvarmer ikke.

Adskil apparatet kort fra nettet (slå husets sikring eller sikkerhedsafbryderen i sikringskassen fra). Deaktiver derefter demo-modussen inden for 3 minutter i menuen Basisindstillinger.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000186365 EB 8805 da

GAGGENAU