

BS 450/451

BS 454/455

Kombi-/dampovn

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	3
Årsager for skader	4
Miljøbeskyttelse	5
Miljøvenlig bortskaffelse	5
Tip for at spare på energi	5
Lær Deres apparat at kende	6
Kombi-/dampovn	6
Display og betjeningslementer	6
Symboler	7
Farver og visning	7
Yderligere informationer i og i®	8
Køleventilator	8
Positioner Funktionsvælger	8
Tilbehør	9
Specialtilbehør	10
Før apparatet tages i brug første gang	10
Indstille sprog	10
Indstille klokkeslætsformat	11
Indstille klokkeslæt	11
Indstilling af datoformat	11
Indstille dato	11
Indstille hårdhedsgraden	11
Afslutte den første ibrugtagning	12
Kalibrering	12
Fedtfilter	12
Rense tilbehør	12
Aktivere apparatet	13
Standby	13
Aktivere apparatet	13
Betjene apparatet	13
Fyld vandbeholderen	13
Ovnrum	14
Skubbe tilbehør ind	14
Tænde	14
Efter hver brug	14
Sikkerhedsafbryder	15
Timer-funktioner	15
Åbne Timer-menu	15
Minutur	15
Stopur	16
Tilberedningstid	16
Sluttidspunkt for tilberedningen	17
Langtidstimer	18
Indstille langtidstimeren	18
Individuelle opskrifter	19
Registrere opskrift	19
Angiv navn	20
Starte opskrift	20
Slette opskrift	20

Stegetermometer	21
Stikke stegetermometeret ind i madvaren, der skal tilberedes	21
Indstilling af kernetemperaturen	21
Vejledende værdier for kernetemperaturen	22
Børnesikring	23
Aktivere børnesikring	23
Deaktivere børnesikring	23
Grundindstillinger	24
Rengøring og vedligeholdelse	26
Rengøringsmiddel	26
Rengøringsprogram	27
Tørreprogram	27
Afkalkningsprogram	28
Fjerne riste	28
Fejl – hvad gør man?	30
Strømafbrydelse	31
Demo-modus	31
Skifte ovnrummets lampe	31
Kundeservice	31
Tabeller og tips	32
Grøntsager	32
Fisk	33
Fisk – Lavtemperatursdampning	34
Kød – Tilberedning ved højere temperaturer	34
Kød/fjerkræ - Lavtemperatursstegning	35
Fjerkræ	36
Tilbehør	37
Desserter	37
Andet	38
Bagværk	38
Regenerering (opvarme)	39
Hævning	40
Optø	40
Sylte	41
Koge saft (bær)	41
Tilberedning af yoghurt	42
Tilberedning af store madvarer	42

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandfare!

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

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

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

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- 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.

Fare for skoldning!

- Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Efter at apparatet er slukket, er vandet i fordampningsskålen stadig meget varmt. Tøm derfor ikke fordampningsskålen umiddelbart efter, at apparatet er slukket. Lad apparatet køle af inden rengøring.
- Der kan skulpe varm væske over, når beholdere og fade tages ud. Vær derfor forsigtig, når beholdere og fade tages ud, og brug altid ovnhandsker.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.
- 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 for skader

Pas på!

- Stil ikke noget på bunden af ovnrummet. Tildæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie. Der opstår en ophobning af varme, som kan ødelægge apparatet. Ovnbund og fordampningsskål skal altid være fri. Stil altid fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller eller på en rist.
- Alufolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovndøren. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Ved stærk kloridholdig vandværkssvand (>40 mg/l) anbefaler vi at bruge et kloridfattigt mineralvand uden brus. 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.
- Ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller skal De altid skubbe bagepladen eller tilberedningsbeholderen ind under. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.
- Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. De kan medføre korrosion i ovnrummet.
- 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.
- Ovnrummet af Deres nye apparatet består af rustfrit stål af høj kvalitet. Pga. forkert pleje kan der opstå korrosion i ovnrummet. Vær opmærksom på pleje- og rengøringshenvisninger i brugsanvisningen. Rengør ovnrummet efter hver brug, så snart apparatet er afkølet. Tør ovnrummet efter rengøringen med tørreprogrammet.
- 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.
- Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Miljøbeskyttelse

Pak apparatet ud og bortskaf forpakningen på miljøvenlig vis.

Miljøvenlig bortskaffelse



Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste of electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammen for en tilbagetagning og nyttiggørelse af WEEE i hele den Europæiske Union.

Tip for at spare på energi

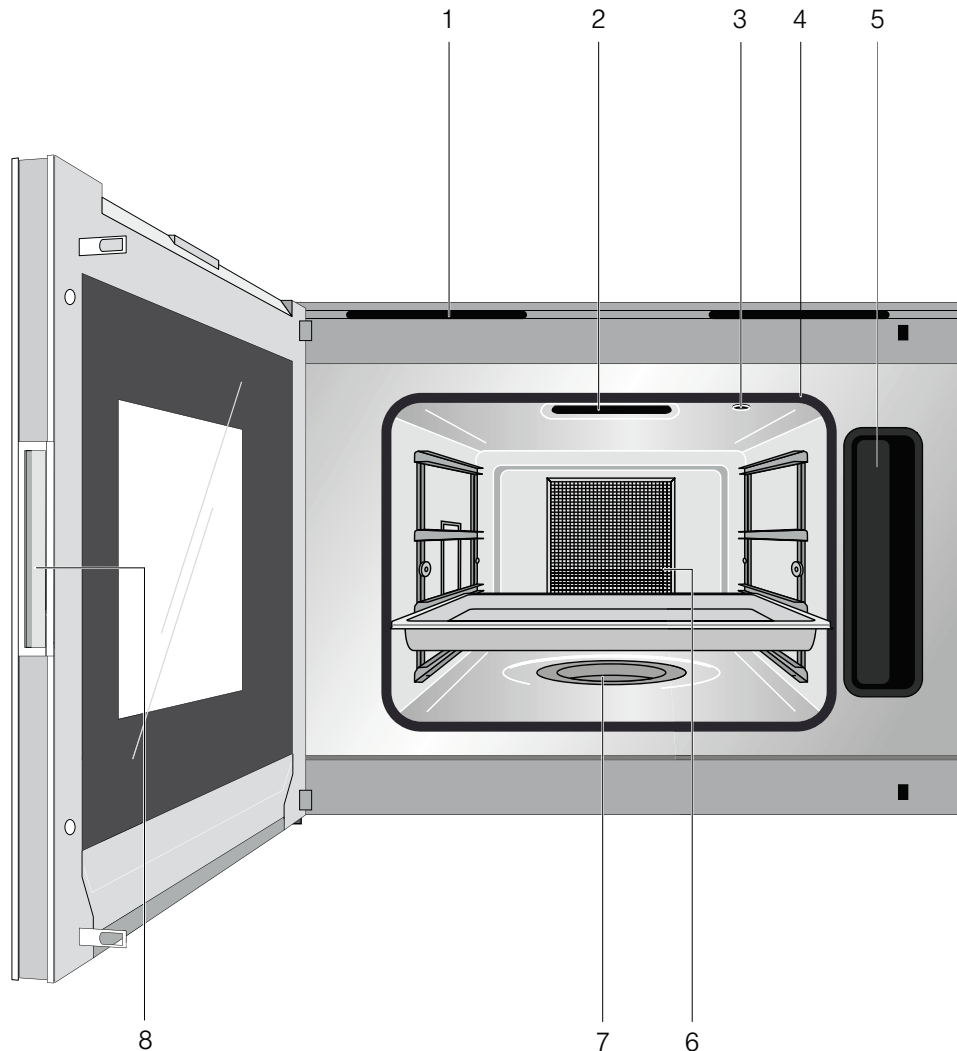
- Åbn apparatets dør under en tilberedning så sjældent som muligt.
- Benyt til bagning mørke, sort lakerede eller emaljerede bageformer. De optager varmen særdeles godt.
- Flere kager bages med fordel efter hinanden. Kombi-/dampovnen er stadigvæk varm. Derved forkortes bagetiden for den anden kage. De 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.

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	Ventilatorklap
3	Hunstik til stegetermometer
4	Dørens tætningsliste
5	Vandbeholder
6	Fedtfiler
7	Fordamperskål
8	Forsænket greb

Display og betjeningselementer

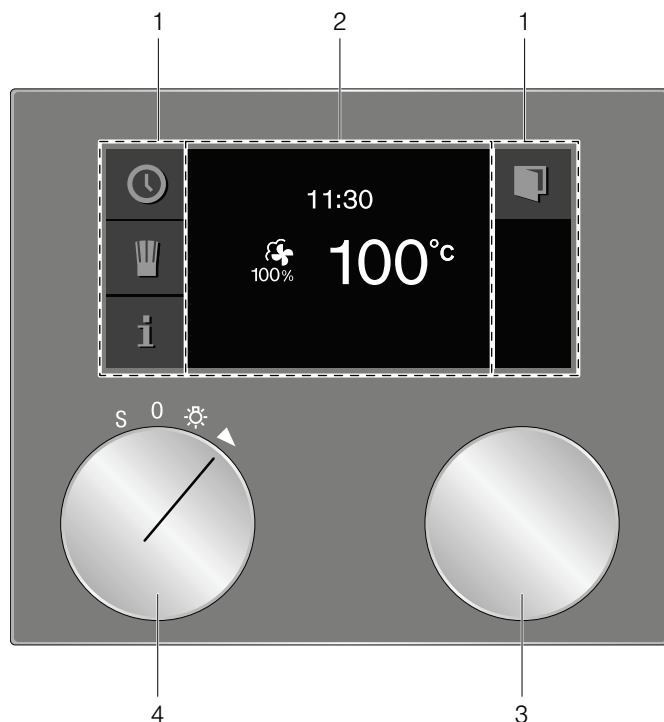
Denne brugsanvisning gælder for flere apparatversioner. Alt efter apparattype kan der være tale om små afvigelser.

Betjeningen af alle apparatversioner er identisk.

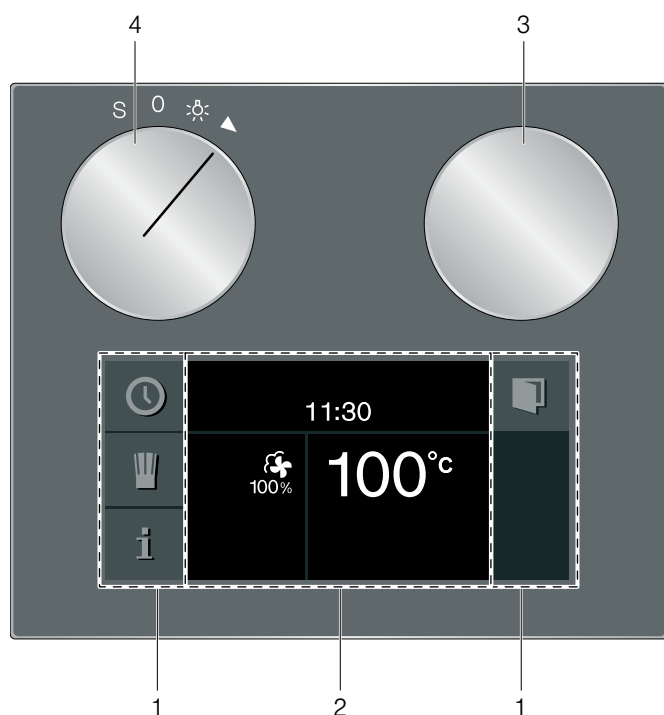
Denne brugsanvisning gælder for forskellige versioner af apparatet. Detaljer kan afvige fra hinanden, afhængig af apparatets type.

Betjeningen er identisk ved alle versioner af apparatet.

Betjeningselement på apparatets overside



Betjeningselement 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	Betjeningsknap	Med betjeningsknappen kan De vælge temperaturen og foretage yderligere indstillinger.
4	Funktionsvælger	Med funktionsvælgeren kan De vælge ovnfunktionen, rengøringsprogrammet eller grundindstillingerne.

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 ⁺	Angiv navn
🔒	Børnesikring
🕒	Åbne Timer-menu
🕒	Åbne Langtidstimer
🔧	Demo-modus
📶	Stegetermometer

Farver og visning

Farver

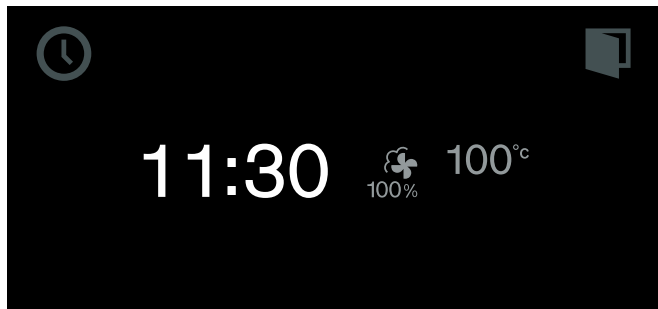
Die forskellige farver er beregnet som brugervejledning i de respektive indstillingssituationer.

orange	Første indstillinger Hovedfunktioner
blå	Grundindstillinger Rengøring
hvid	indstillelige værdier

Visning

Afhængig af situationen forandres visningen af symboler, værdier eller af hele displayet.

Zoom	Indstillingen, som er ved at blive ændret, vises forstørret. En tidsperiode, som er ved at udløbe, vises forstørret kort inden den er udløbet (f.eks. ved timeren de sidste 60 sek.).
Reduceret displayvisning	Efter kort tid reduceres displayvisningen og kun det vigtigste vises fortsat. Denne funktion er forindstillet og kan ændres i grundindstillingerne.



Yderligere informationer i og i[®]

Ved at berøre symbolet **i** kan De hente yderligere informationer.

Ved vigtige informationer og opfordringer til aktioner vises symbolet **i[®]**. Vigtige informationer vedr. sikkerhed og driftstilstand vises af og til også automatisk. Disse beskeder slukkes automatisk efter nogle sekunder eller skal bekræftes med **✓**.

Inden start vises der oplysninger f.eks. om den indstillede ovnfunktion. På den måde kan det kontrolleres, om den aktuelle indstilling egner sig til den ret, der skal laves.

Under driften vises der oplysninger f.eks. om den forløbne eller den resterende tid og/eller om den aktuelle temperatur i ovnen.

Bemærk: Det er normalt under driften, at der efter opvarmningsfasen forekommer mindre temperatursvingninger.

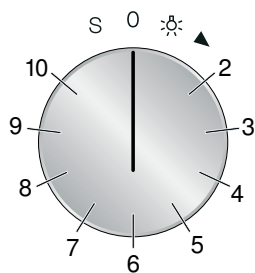
Køleventilator

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	Nulstilling		
Light icon	Lys		
2	Varmluft + 100% damp	30 - 230°C Temperaturforslag 100°C	Dampning ved 70°C - 100°C: Til grøntsager, fisk og tilbehør. Madvarerne er fuldstændigt omgivet af damp Kombidrift ved 120°C - 230°C: Til butterdej, brød, rundstykker. Varmluft og damp kombineres.
3	Varmluft + 80% damp	30 - 230°C Temperaturforslag 180°C	Kombidrift: Til butterdej, kød og fjerkræ. Varmluft og damp kombineres.

Position	Funktion/ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
4	 Varmluft + 60% damp	30 - 230°C Temperaturforslag 170°C	Kombidrift: Til wienerbrød og brød. Varmluft og damp kombineres.
5	 Varmluft + 30% damp	30 - 230°C Temperaturforslag 170°C	Tilberedning i madvarens egen fugtighed: Til bagværk 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.
6	 Varmluft + 0% damp	30 - 230°C Temperaturforslag 170°C	Varmluft: Til kager, småkager og souffléer. Ventilatoren i bagvæggen fordeler varmen jævnt i ovnrummet
7	 Hævning	30 - 50°C Temperaturforslag 38°C	Hævning: Til gærdej og surdej. Dejen hæver tydeligt hurtigere end ved stuetemperatur. Varmluft og damp kombineres, på den måde bliver dejens overflade ikke tør. Den optimale temperaturindstilling for gærdej er 38°C.
8	 Optø	40 - 60°C Temperaturforslag 45°C	Til grøntsager, kød, fisk og frugt. Pga. fugtigheden overføres varmen skånsomt på madvarerne. Madvarerne bliver ikke tørre og deformerer sig ikke.
9	 Regenerering	60 - 180°C Temperaturforslag 120°C	Til kogte madvarer og bagvarer. Kogte madvarer bliver skånsomt genopvarmet. Pga. den tilførte damp bliver madvarerne ikke tørre. Retter på en tallerken regenereres ved 120°C, bagvarer ved 180°C.
10	 Lavtemperatursstegning	70 - 90°C Temperaturforslag 70°C	Lavtemperatursstegning for kød Skånsamt, langsomt tilberedning for et særdeles mørt resultat.
S	 Grundindstillinger		I grundindstillingerne kan De individuelt tilpasse Deres apparat.
	 Rengøringsprogram		Rengøringsprogrammet løser snavs vha. damp.
	 Tørreprogram		Tørreprogrammet tørrer ovnrummet efter dampning eller rengøring.
	 Afkalkningsprogram		Med afkalkningsprogrammet løser De kalk i ovnrummet.

Tilbehør

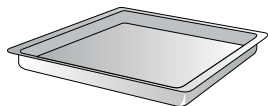
Benyt kun tilbehør, som medfølger i leveringen eller som fås hos kundeservicen. Det er specielt tilpasset til Deres apparat. Vær opmærksom på altid at skubbe tilbehøret korrekt ind i ovnrummet.

Deres apparat er udstyret med følgende tilbehør:



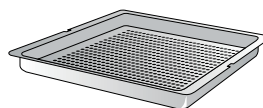
Rist

til kogegrej, kageformer, soufflaskål og til stege



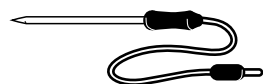
Tilberedningsindsats i rustfrit stål, uden huller, GN 2/3, 40 mm dyb

til at tilberede ris, bælgfrugter og korn, til at bage kager på bagepladen og til at opfange væske, som drypper af under dampning



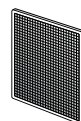
Tilberedningsindsats i rustfrit stål, med huller, GN 2/3, 40 mm dyb

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



Fedtfiler

beskytter ventilatoren på ovnrummets bagvæg mod snavs (f.eks. ved stegestæk)

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

BA 476 310	Håndtag, rustfrit stål
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 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 får De at hvide, hvad De skal gøre, inden De for første gang tilbereder mad i Deres apparat. Læs først afsnittet *Vigtige sikkerhedshenvisninger*.

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

- Sprog
- Klokkeslætsformat
- Klokkeslæt
- Datoformat
- Dato
- Hårdhedsgrad

Apparatet skal være færdigmonteret og tilsluttet.

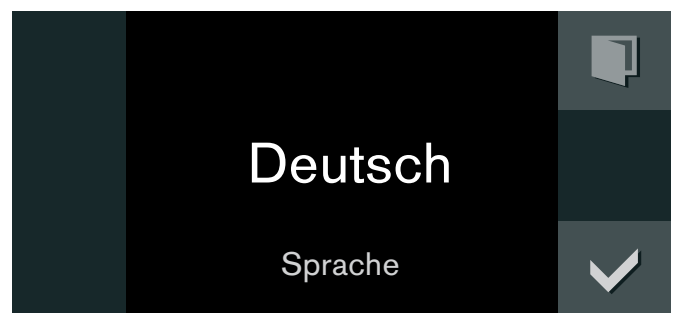
Anvisninger

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

Indstille sprog

På displayet vises det forindstillede sprog.

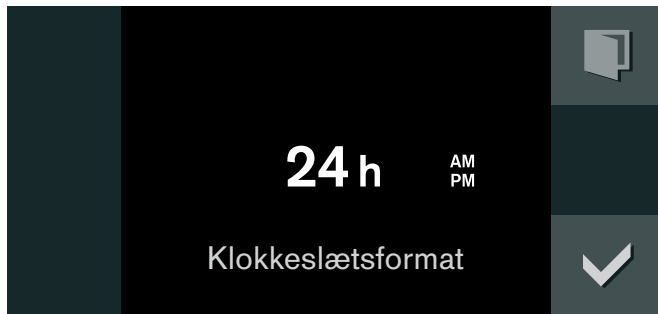
- 1 Vælg det ønskede displaysprog med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



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.

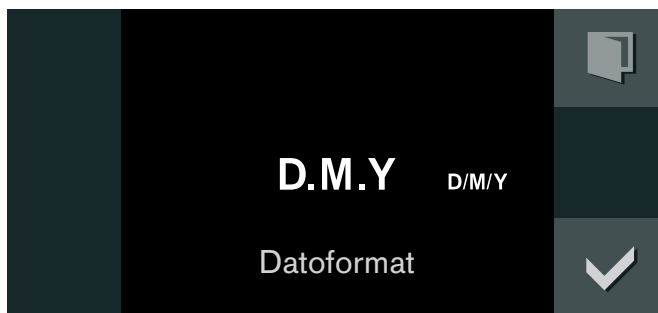
- 1 Indstil det ønskede klokkeslæt med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstilling af datoformat

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

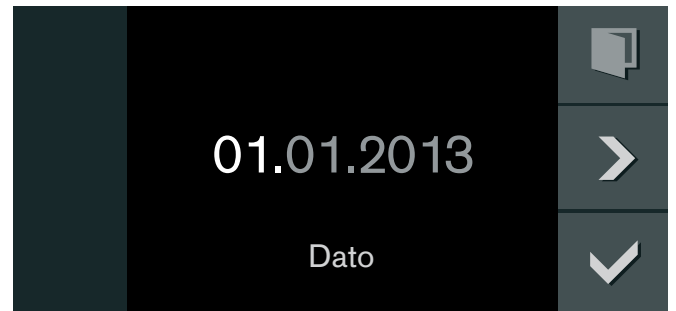
- 1 Vælg det ønskede format med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstille dato

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

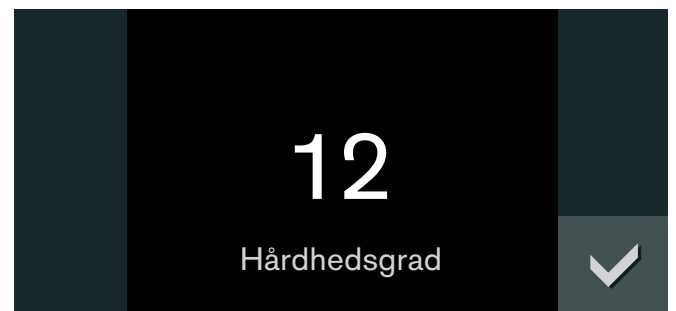
- 1 Indstil den ønskede dag med drejeknappen.
- 2 Skift til indstilling af måned med symbolet ➤.
- 3 Indstil måneden med drejeknappen.
- 4 Skift til indstilling af år med symbolet ➤.
- 5 Indstil året med drejeknappen.
- 6 Bekræft med ✓.



Indstille 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".

Bekræft med ✓.



Apparatet går i standby, og standby-indikatoren vises. Nu er apparatet klar til brug.

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

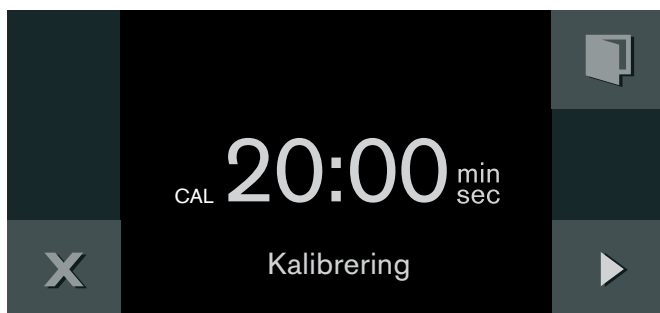
Kalibrering

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.

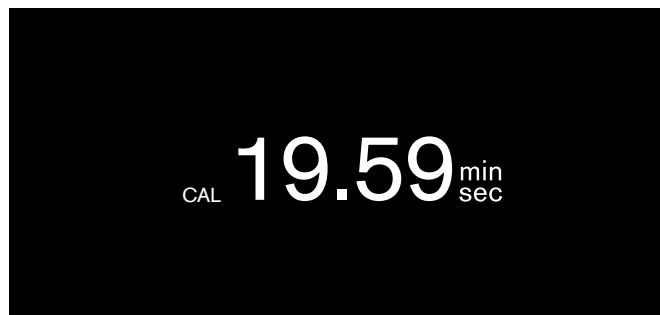
Det er vigtigt, at apparatet damper i 20 minutter ved 100°C uden afbrydelse. I denne tid må De ikke åbne apparatets dør.

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 Fyldt koldt vand i vandbeholderen og berør ✓.
 - 7 Fjern alt tilbehør fra ovnrummet og berør ✓.
 - 8 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 at være flyttet

De skal gentage kalibreringen, således at apparatet kan tilpasse sig automatisk til opstillingsstedet.

Efter et strømsvigt

Apparatet gemmer indstillingerne fra kalibreringen også ved et strømsvigt eller en adskillelse fra nettet. Det skal ikke kalibreres på ny.

Fedtfilter

Indhæng det medfølgende fedtfilter på varmluftgitteret i ovnrummets bagvæg.

Lad fedtfiltret ved enhver brug blive i apparatet. Rens fedtfiltret hver gang, det er blevet snavset meget, med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.

Rense tilbehør

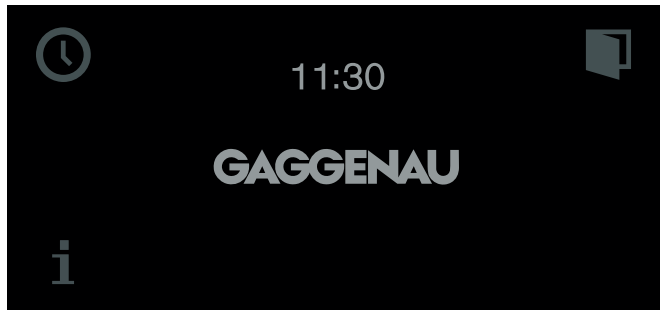
Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

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 anpassen displayvisningen via indstillingen "Lysstyrke" i grundindstillingerne.

Aktivere apparatet

Gør ét af følgende for at forlade standby-modus:

- drej funktionsvælgeren,
- berør et betjeningsfelt,
- luk døren op, eller luk den.

Nu kan den ønskede funktion indstilles. Det er beskrevet i de enkelte kapitler, hvordan indstillingerne foretages.

Anvisninger

- Standby-displayet vises igen, hvis der efter aktiveringen ikke er foretaget indstillinger i længere tid.
- Ovnbelysningen slukkes, når døren har stået åben i kort tid.

Betjene apparatet

Fyld vandbeholderen

Når De åbner apparatets dør, kan De se vandbeholderen i siden.

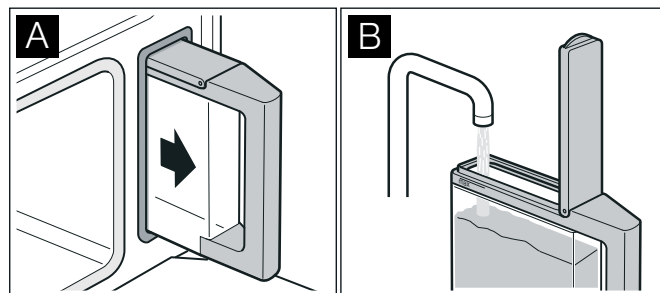
Pas på! Skader på apparatet ved brug af ikke egnede væsker

- Brug udelukkende frisk vandværksvand, blødgjort vand eller mineralvand uden brus.
- Hvis Deres vandværksvand er meget kalkholdigt, anbefaler vi blødgjort vand.
- Brug ikke destilleret vand, stærk kloridholdig vandværksvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.

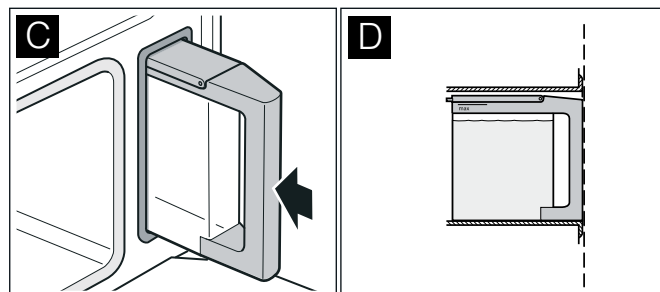
Informationer om vandet i Deres hus får De hos Deres vandværk. Hårdhedsgraden kan De teste med medfølgende test.

Fyld vandtanken op før enhver ibrugtagning (med undtagelse af "Varmluft + 30% damp", "Varmluft + 0% damp" und "Tørreprogram"):

- 1 Åbn apparatets dør og tag vandbeholderen ud (fig. A).
- 2 Fyld vandbeholderen op til markeringen "max" med koldt vand (fig. B).



- 3 Luk beholderens låg, indtil det falder i hak.
- 4 Skub vandbeholderen fuldstændig ind til anslaget (fig. C).

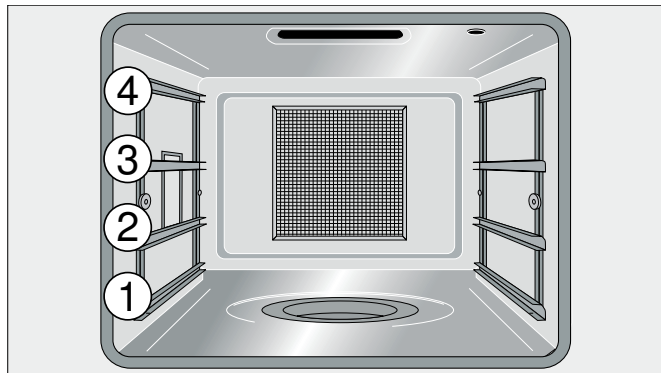


Beholderen skal flugte med beholderens skakt (fig. D).

Ovnrum

Ovnrummet har fire indsætningsniveauer. Indsætningsniveauerne tælles nedefra og op.

Bemærk: Ved dampning, optøning, hævning og regenerering kan De udnytte op til tre indsætningsniveauer samtidigt (niveau 2, 3 og 4). De kan dog kun bage på ét niveau, benyt hertil niveau 2 (eller niveau 1 for høje bageformer).



Pas på!

- Sæt ikke noget direkte på ovnrummets bund. Beklæd den ikke med aluminiumsfolie. En varmeakkumulering kan beskadige apparatet. Ovnrummets bund og fordamperskålen skal altid blive fri. Sæt kogegrej altid ind i tilberedningsindsatsen med huller eller på risten.
- Skub ikke noget tilbehør mellem indskudslisterne, ellers kan det vippe.

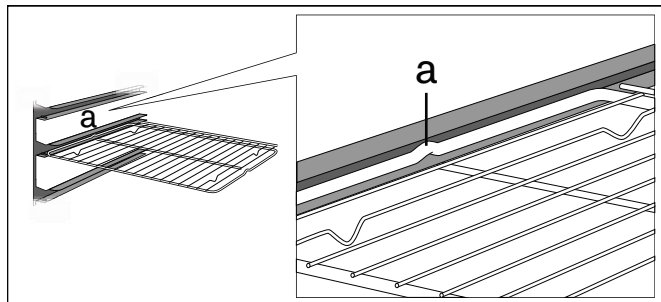
Åbn apparatets dør altid til anslaget. I denne position svinger den åbne dør ikke tilbage af sig selv.

Skubbe tilbehør ind

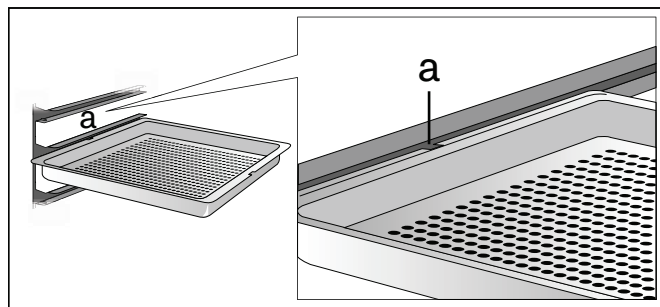
Risten og tilberedningsindsatsen uden huller har en indgrebsfunktion. Indgrebsfunktionen forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal skubbes korrekt ind i ovnrummet for at vippebeskyttelsen fungerer. Når tilbehøret trækkes ud, skal det løftes en smule.

Husk, når De skubber risten ind,

- at stopknasten (a) viser opad
- at ristens sikkerhedsbøjle viser bagud og opad.



Når De skubber tilberedningsindsatsen uden huller på, skal De være opmærksom på, at udsparringen (a) viser sideværts.



Tænde

- 1 Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren. I displayet vises den valgte ovnfunktion og temperaturforslaget.
- 2 Hvis De vil ændre temperaturen: Indstil den ønskede temperatur med betjeningsknappen.

I displayet fremkommer opvarmningssymbolet . Bjælken viser kontinuerligt apparatets opvarmingsstatus. Når den indstillede temperatur er opnået, høres et signal, opvarmningssymbolet  går ud.

Bemærk: Ved en temperaturindstilling under 70°C forbliver ovnrummets belysning slukket.

Påfylde vand:

Når vandbeholderen er tom, vises i displayet en besked. Fyld vandbeholderen op til markeringen "max" og skub den ind igen.

Slukke:

Drei funktionsvælgeren til 0.

Efter hver brug

Tømme vandbeholder

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

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

Tørre ovnrummet

⚠ Skoldningsfare!

Vandet i fordamperskålen kan være varmt. Lad det afkøle, inden De tømmer skålen.

- 1 Snavs i ovnrummet skal fjernes, så snart apparatet er afkølet. Det er ellers meget sværere at få fjernet indbrændte rester.
- 2 Fordamperskålen skal tømmes med den medfølgende rengøringssvamp.
- 3 Det afkølede ovnrum og fordamperskålen tørres ud med rengøringssvampen og tørres godt efter med en blød klud.
- 4 Møbler eller håndtag tørres af, hvis der har dannet sig kondensvand.
- 5 Ovnrummet tørres vha. tørreprogrammet (se afsnit *Tørreprogram*) eller ved at lade apparatets dør stå åben, indtil ovnrummet er fuldstændig tørt.

Sikkerhedsafbryder

Af hensyn til sikkerheden er dette apparat forsynet med en sikkerhedsafbryder. Alle former for opvarmning bliver slukket efter 12 timer, hvis der ikke foretages en betjening i dette tidsrum. I displayet vises en meddelelse.

Undtagelse:

Programmering med langtidstimeren.

Bekræft meddelelsen med ✓, og drej funktionsvælgeren til 0. Derefter kan apparatet tages i brug igen som normalt.

Timer-funktioner

Via timer-menuen indstiller De:

⌚ Æggeur

⌚ Stopur

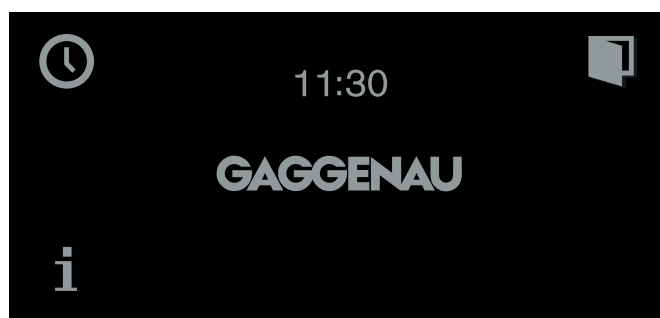
⌚ Tilberedningstid (ikke i standby)

⌚ Sluttidspunkt for tilberedningstid (ikke i standby)

Åbne Timer-menu

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

Berør symbol ⌚.



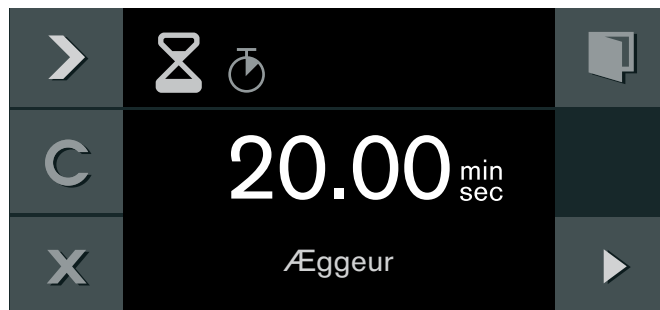
Timer-menuen vises.

Minutur

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

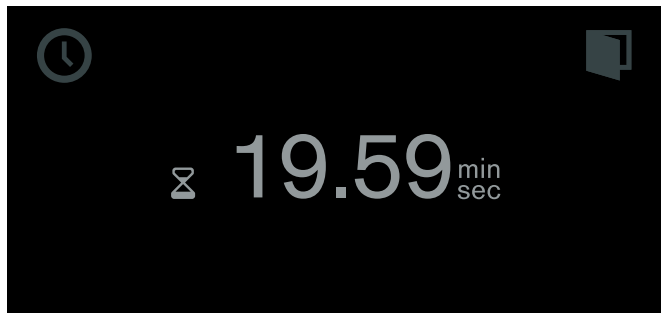
Indstille æggeur

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



- 3 Start med ►.

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



Når tiden er gået, lyder der et signal. Signalet afbrydes, når symbolet ✓ berøres.

Alle indstillinger kan når som helst afbrydes ved berøring af symbolet X. Derved går alle indstillinger tabt.

Sætte æggeuret på pause:

Luk Timer-menuen op. Vælg funktionen "Æggeur" ⌄ med ➤, og berør symbolet II. Berør symbolet ▶ for at lade æggeuret fortsætte.

Afbryde æggeuret før tiden:

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

Stopur

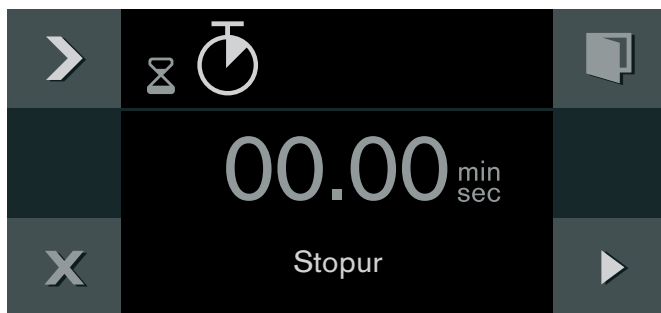
Stopuret udløber uafhængig af apparatets andre indstillinger.

Stopuret tæller fra 0 sekunder op til 90 minutter.

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

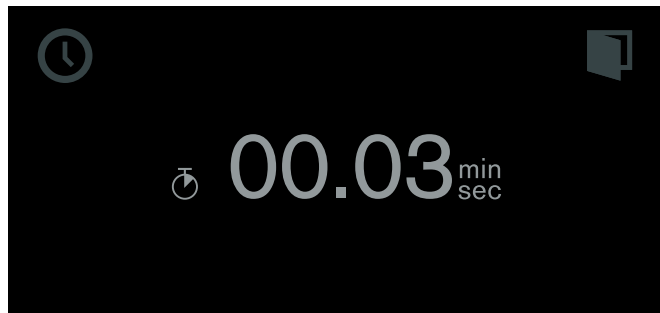
Starte stopur

- 1 Luk Timer-menuen op.
- 2 Vælg funktionen "Stopur" ⌄ med ➤.



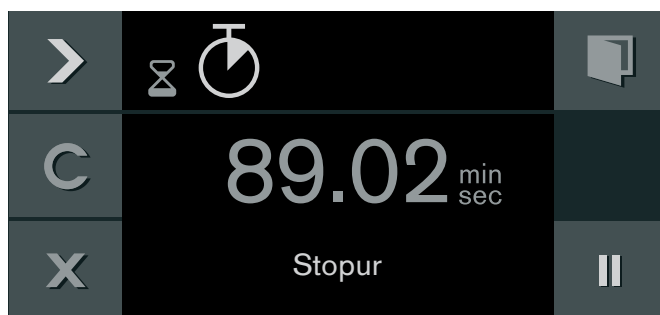
- 3 Start med ▶.

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 II.



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.

Tilberedningstid

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.

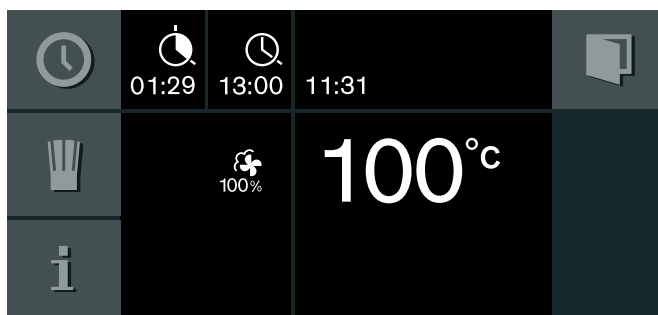
- 1 Berør symbol ⌄.
- 2 Vælg med ➤ funktionen "Tilberedningstid" ⌄.

- 3 Indstil den ønskede tilberedningstid med betjeningsknappen.

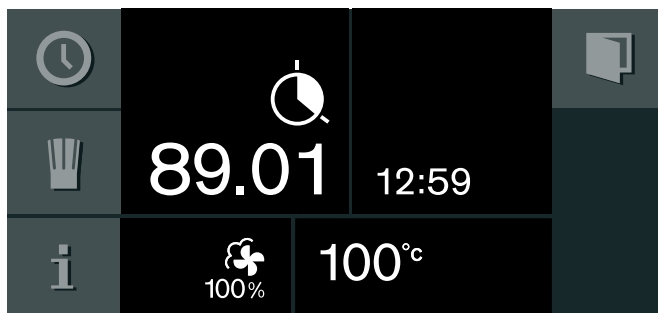


- 4 Start med ►

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 C. Vend tilbage til normal drift med X.

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.

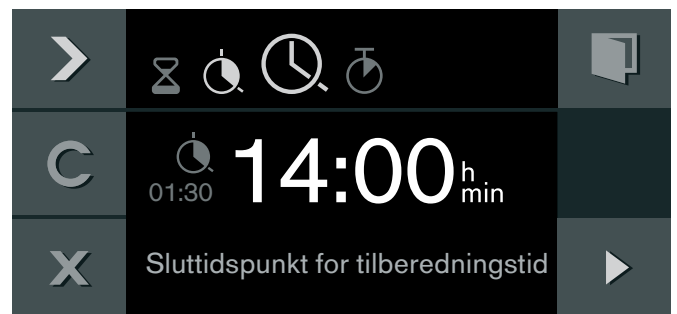
De indtaster tilberedningstiden og forskyder sluttidspunktet for tilberedningstiden til kl. 15:30. Elektronikken beregner starttiden. Apparatet starter kl. 14:50 automatisk og slukker kl. 15:30.

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

Udskyde sluttidspunkt for tilberedningstid

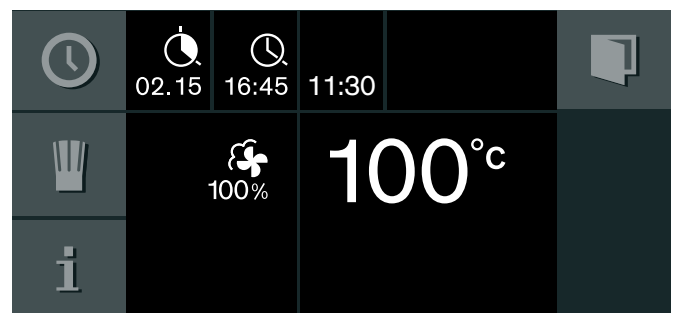
De har indstillet ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid.

- 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.

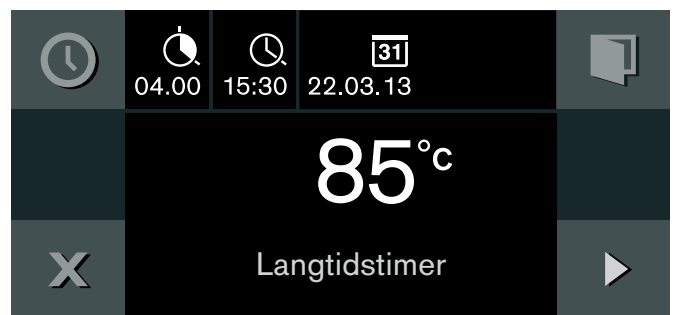
På den måde kan De varmholde retter i op til 74 timer uden at skulle tænde eller slukke.

Vær opmærksom på, at letfordærlige 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.

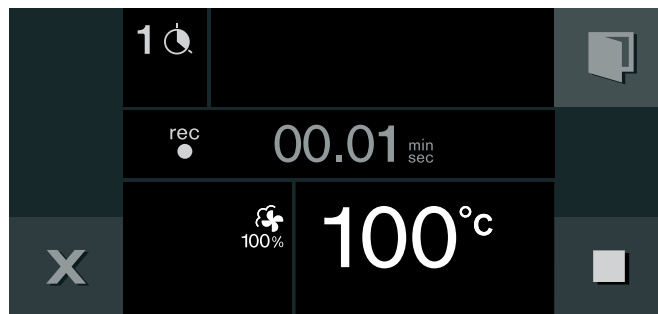
Individuelle opskrifter

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 .



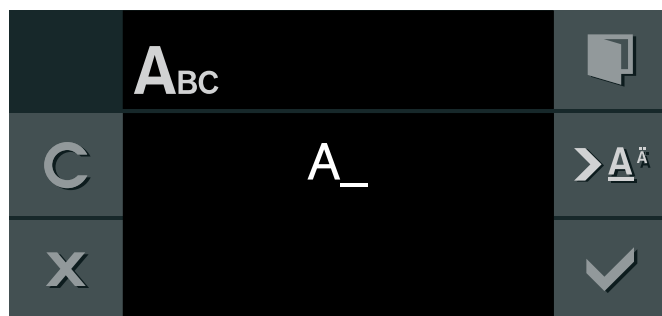
- 5 Indstil den ønskede temperatur med betjeningsknappen.
- 6 Tilberedningstiden optages.
- 7 Optage en yderligere fase: Sæt funktionsvælgeren til den ønskede ovnfunktion. Indstil den ønskede temperatur med betjeningsknappen. En ny fase begynder.
- 8 Har retten opnået det ønskede tilberedningsresultat, 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.

Angiv navn

- 1 Indtast opskriftens navn under "ABC".



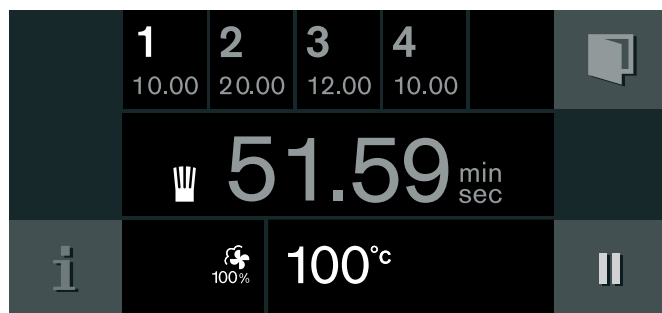
Drejeknap	Valg af bogstaver Et nyt ord begynder altid med et stort bogstav.
►A ^ä	Kort tryk: Markør mod højre Langt tryk: Skift til omlyd og særtegn Tryk 2 gange: Indføjelse af linjeskift
►Ä	Kort tryk: Markør mod højre Langt tryk: Skift til normale tegn Tryk 2 gange: Indføjelse af linjeskift
C	Sletning af bogstaver

- 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 ▶
Ovenen går i gang. Den udløbende tidsperiode vises.
Fasernes indstillinger vises i visningsbjælken.



Bemærk: De kan ændre temperaturen ved betjeningsknappen, mens opskriften foregår. Dette forandrer ikke den gemte opskrift.

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 kernetemperatur 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 hunstikket og tage det ud.

Stikke stegetermometeret ind i madvaren, der skal tilberedes

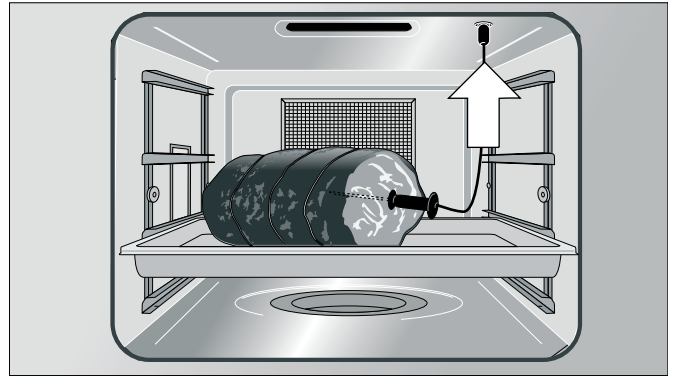
Stik stegetermometeret ind i madvaren, der skal tilberedes, inden De sætter den ind i ovnrummet.

Stik metalspidsen ind, hvor madvaren er tykkest. Vær opmærksom på, at spidsens ende sidder cirka i midten. Det må ikke sidde i fedt og hverken berøre kogegrej eller knogler.

Ved flere stykker skal stegetermometeret stikkes ind i midten af det tykkeste stykke.

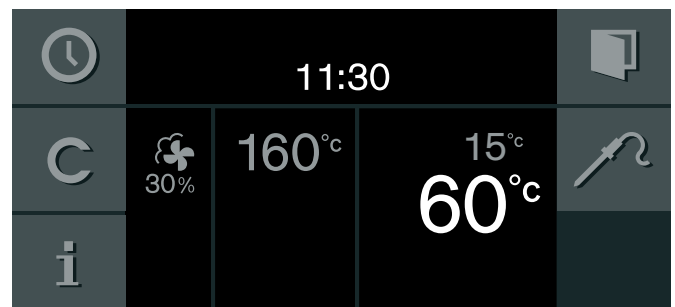
Stik stegetermometeret om muligt fuldstændigt ind.

Vær ved fjerkær opmærksom på, at stegetermometerets spids ikke sidder i hulrummet i midten, men mellem bug og lår i kødet.



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!
I displayet vises  og den aktuelle kernetemperatur.
- 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

- Når De efter endt tilberedning lader madvarerne i nogen tid ligge i ovnrummet, stiger kernetemperaturen på grund af restvarmen i ovnrummet stadigvæk lidt.
- Når De samtidigt indstiller en programmering med stegetermometeret og timeren, så slukkes apparatet af den programmering, der først når den indstillede værdi.

Ændre den indstillede kernetemperatur:

Berør symbol . Ændr den indstillede kernetemperatur til madvaren med betjeningsknappen og bekræft med .

Slette den indstillede kernetemperatur:

Berør symbol . Slet den indstillede kernetemperatur med **C**. Apparatet fortsætter opvarmningen i normal drift.

Vejledende værdier for kernetemperaturen

Brug kun friske, men ikke dybfrosne levnedsmidler. Værdierne i tabellerne er vejledende værdier. De er afhængige af madvarernes kvalitet og struktur.

Fisk og andre kritiske levnedsmidler burde af hygiejniske grunde efter tilberedningen have en kernetemperatur på mindst 62 - 65 °C.

Madvarer	Vejledende værdi til kernetemperatur
Okse	
Roastbeef, oksefilet, entrecôte	
meget rødt	45 - 47 °C
rødt	50 - 52 °C
lyserødt	58 - 60 °C
gennemstegt	70 - 75 °C
Oksesteg	80 - 85 °C
Svin	
Flæskesteg	72 - 80 °C
Svineryg	
lyserødt	65 - 70 °C
gennemstegt	75 °C
Forloren hare	85 °C
Svinemørbrad	65 - 70 °C
Kalv	
Kalvesteg, gennemstegt	75 - 80 °C
Kalvebryst, fyldt	75 - 80 °C
Kalveryg	
lyserødt	58 - 60 °C
gennemstegt	65 - 70 °C

Madvarer	Vejledende værdi til kernetemperatur
Kalvefilet	
rødt	50 - 52 °C
lyserødt	58 - 60 °C
gennemstegt	70 - 75 °C
Vildt	
Rådyrsryg	60 - 70 °C
Rådyrkølle	70 - 75 °C
Steaks fra dyreryg	65 - 70 °C
Hare-, kaninryg	65 - 70 °C
Fjerkræ	
Kylling	85 °C
Perlehøne	75 - 80 °C
Gås, kalkun, and	80 - 85 °C
Andebryst	
lyserødt	55 - 60 °C
gennemstegt	70 - 80 °C
Strudsesteak	60 - 65 °C
Lam	
Lammekølle	
lyserødt	60 - 65 °C
gennemstegt	70 - 80 °C
Lammeryg	
lyserødt	55 - 60 °C
gennemstegt	65 - 75 °C
Får	
Fårekølle	
lyserødt	70 - 75 °C
gennemstegt	80 - 85 °C
Fåreryg	
lyserødt	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

Børnesikring

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

Anvisninger

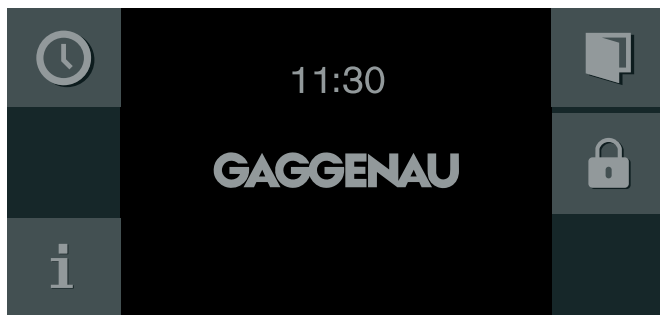
- Børnesikringen skal indstilles til "Tilgængelig" i Grundindstillingerne (se kapitlet *Grundindstillinger*).
- Hvis der opstår et strømsvigt, mens børnesikringen er aktiveret, kan det ske, at børnesikringen er deaktiveret, når strømforsyningen etableres igen.

Aktivere børnesikring

Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på 0.

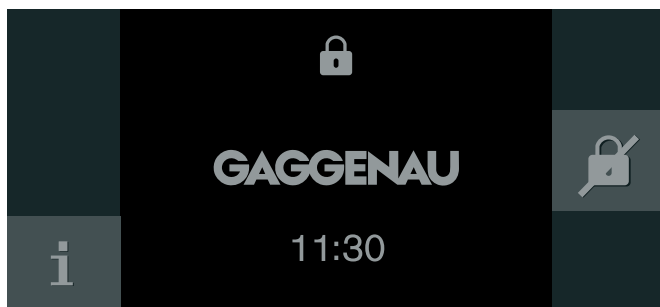
Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.



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

Deaktivere børnesikring

Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.



Børnesikringen er deaktiveret. Apparatet kan indstilles som sædvanligt.

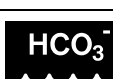
Grundindstillinger

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 <i>Reduceret</i> vises efter kort tid kun de vigtigste oplysninger i displayet.
	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
	Hårdhedsgrad	1-18	Test vandværksvandet med medfølgende karbonathårdhedstest. Indstil den målte hårdhedsgrad.
	Kalibrering	Kalibrere apparatet	Indstille kogepunktet
	Klokkeslætsformat	24 h* / AM/PM	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 D/M/Y	Indstilling af datoformat
	Dato	Aktuel dato	Indstille dato. Skift mellem år/måned/dag med symbolet ➤.
	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 til tekstdisplay
	Standardindstillinger	Nulstille apparat til standardindstillinger	Bekræft spørgsmålet: "Slette alle individuelle indstillinger og gendanne apparatets standardindstillinger?" med ✓, eller afbryd med X.
	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.
	Langtidstimer	Tilgængelig / ikke tilgængelig*	Tilgængelig: Langtidstimer kan indstilles, se kapitlet <i>Langtidstimer</i> .
	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	Tilgængelig / ikke tilgængelig*	Tilgængelig: Børnesikringen kan aktiveres (se kapitlet <i>Børnesikring</i>).

* 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 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 elektrisk stød!

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

⚠ 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 skrubbesvampe eller rengøringsssvampe.

Vask nye karklude grundigt før brug.

Område	Rengøringsmiddel
Dørens ruder	Glasrens: Renses med en karklud. Benyt ingen glasskraber.
Display	Skal tørres af med en microfiberklud eller en lidt fugtig klud. Må ikke tørres af med en våd klud.
Rustfrit stål	Varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel: Renses med en karklud og tørres efter med en blød klud. Pletter fra kalk, fedt, stivelse og æggehvite skal fjernes omgående. Der kan danne sig korrosion under den slags pletter. Hos kundeservicen eller i specialforretninger fås specielle rengøringsmidler til rustfrit stål.
Aluminium	Renses med en mild vindues-rengøringsmiddel. Overfladerne tørres vandret og uden tryk af med en vinduesklud eller en fnugfri microfiberklud.

Område	Rengøringsmiddel
Ovnrum i rustfrit stål eller emalje	Varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel: Renses med en karklud og tørres efter med en blød klud. Brug ikke nogen ovnspray og ingen andre aggressive ovnrens eller skuremidler. Skrubbesvampe, ru svampe og gryderensere er heller ikke egnede. Disse midler efterlader ridser i overfladen. Brug til den regelmæssige pleje ovnrum-plejemiddel iht. producentens oplysninger (artikelnummer 667027 hos kundeservicen eller i online-butikken). Pas på! – Sprøjt ikke noget rengøringsmiddel ind i ventilatorklappen på ovnrummets overside! – Rester fra rengøringsmidler resulterer i pletdannelse under opvarmningen. Rester fra rengørings- eller plejemidler skal fjernes grundigt med klart vand, inden ovnrummet tørres. Ovnrummet skal efter rengøringen altid tørres (se afsnit <i>Tørreprogram</i>).
Stærk snavset ovnrum i rustfrit stål eller emalje	Ovnrens-gel (artikelnummer 463582 hos kundeservicen eller i online-butikken). Venligst vær opmærksom på: ● Må ikke kommes på tætninger ved døren, lampen eller fordamperskålen! ● Skal lades indvirke i højst 12 timer! ● Må ikke anvendes på varme overflader! ● Skyl grundigt efter med vand! ● Vær opmærksom på oplysningerne fra producenten.
Glasafdækning til ovnrummets lampe	Varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel: Renses med en karklud.
Fedtfiler	Opvaskemaskine
Vandbeholder	Varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Må ikke renses i opvaskemaskinen. Pakningen i låget skal være rigtig tør. Lad den tørre med åbent låg.
Beholderens skakt	Skal tørres ud efter hver brug.
Dørens tætningsliste Må ikke fjernes!	Varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel: Renses med en karklud, undgå at skure. Brug til rengøringen ikke nogen metal- eller glasskraber.
Stegetermometer	Tørres af med en fugtig klud. Må ikke renses i opvaskemaskinen.
Tilberedningsindsats, rist	Opvaskemaskine eller varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Blød indbrændte rester op og benyt en børste.
Riste	Opvaskemaskine eller varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, se afsnit <i>Fjerne riste</i>

Rengøringssvamp

Den medfølgende rengøringssvamp er meget sugestærk. Brug rengøringssvampen kun til at fjerne overkydende vand fra fordamperskålen og til at rense ovnrummet.

Vask rengøringssvampen grundigt inden første brug. De kan også vaske rengøringssvampen i vaskemaskinen.

Microfiberklud

Microfiberkluden med bikagestruktur er særdeles egnet til at rense følsomme overflader som glas, glaskeramik, rustfrit stål eller aluminium (artikelnr. 460770, fås hos kundeservicen eller i online-butikken). Den fjerner i en arbejdsgang både vandig og fedtholdig snavs.

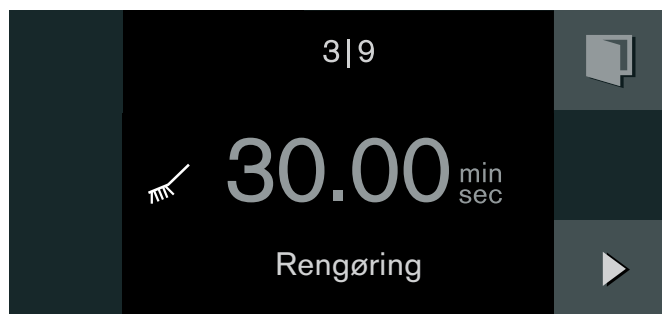
Rengøringsprogram

Rengøringsprogrammet løser fastsiddende snavs i ovnrummet og gør rengøringen nemmere.

Rengøringsprogrammet består af trinene rengøring og to gange skylning.

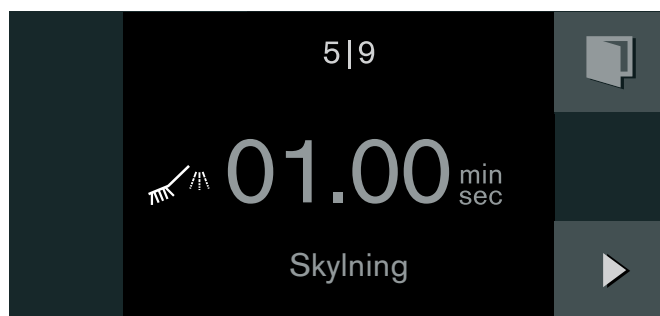
Starte rengøringsprogrammet

- 1 Sæt funktionsvælgeren til **S**.
- 2 Symbolet  vises. Bekræft med .
- 3 Fjern tilbehør og fedtfilter fra ovnrummet. Fjern riste fra ovnrummet (se afsnit *Fjerne riste*). Tør ovnrummet ud med opvaskemiddel.
- 4 Fyld vandbeholderen op til markeringen "max" med koldt vand og skub den ind i beholderens skakt. Luk apparatets dør.
- 5 Der vises en rengøringstid på 30 minutter. Start med  Rengøringstiden udløber i displayet. Lampen i ovenrummet forbliver slukket.



- 6 Efter 30 minutter høres et signal. En besked vises i displayet.
- 7 Tør ovnrummet ud. Fjern rester fra rengøringsmidler. Fyldt frisk vand i vandbeholderen. Bekræft med .

- 8 Første skylning vises. Start med  Apparatet skyller. Skylningstiden udløber i displayet.



- 9 Efter 1 minut høres et signal. Fordamperskålen skal tømmes med rengøringssvampen. Bekræft med .
- 10 Anden skylning vises. Start med  Apparatet skyller. Skylningstiden udløber i displayet.

Efter 1 minut høres et signal. Fordamperskålen skal tømmes med rengøringssvampen. Vandbeholderen skal tømmes og lades tørre med åbent låg. Ovnrummet tørres ud med en blød klud og tørres fuldstændigt med tørreprogrammet.

Bemærk: Lad rengøringsprogrammet altid køre fuldstændigt. Hvis rengøringsprogrammet er blevet afbrudt før tiden, skal De starte skylningen igen, inden De bruger apparatet næste gang.

Tørreprogram

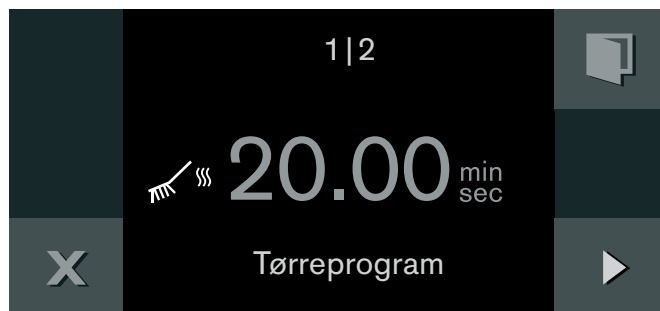
Med tørreprogrammet kan De efter rengøring eller efter dampning tørre ovnrummet.

Tørreprogrammet varer 20 minutter.

Pas på! Tør vandbeholderen ikke i det varme ovnrum. Vandbeholderen beskadiges derved.

Starte tørreprogrammet

- 1 Tag vandbeholderen ud. Fjern tilbehør fra ovnrummet. Tøm fordamperskålen med rengøringssvampen. 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 ovenrummet 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

De skal afkalke Deres apparatet med visse mellemrum, således at det forbliver funktionsdygtigt. En besked i displayet minder Dem herom.

Afkalkningsprogrammet består af trinene afkalkning og to gange skylning.

Afkalkningsmiddel

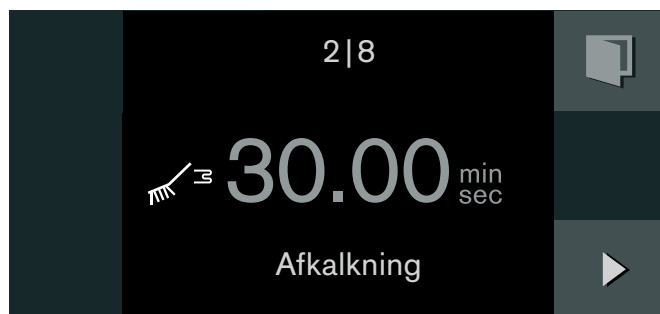
Benyt til afkalkning udelukkende det flydende afkalkningsmiddel, som kundeservicen anbefaler (artikelnr. 311138 hos kundeservicen eller i online-butikken). Andre afkalkningsmidler kan medføre beskadigelser på apparatet.

Pas på! Beskadigelser af overfladen: Når afkalkningsmiddel kommer på dørens tætningsliste, front eller på andre følsomme overflader, skal det omgående tørres af med vand.

Start afkalkningsprogrammet

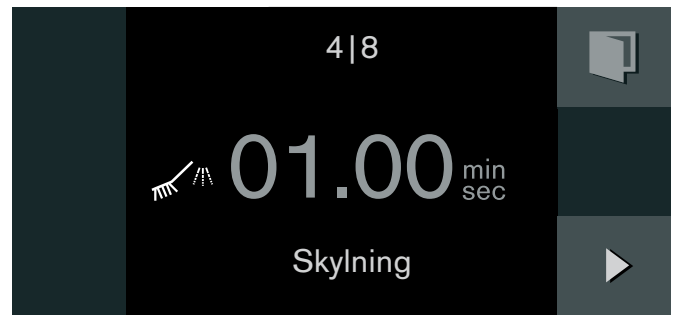
Ovnrummet skal være fuldstændig afkølet.

- 1 Bland 300 ml vand med 60 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsopløsning.
- 2 Sæt funktionsvælgeren til **S**. Vælg afkalkningsprogrammet med betjeningsknappen.
- 3 Symbolet  vises. Bekræft med ✓.
- 4 Fyld vandbeholderen med afkalkningsopløsning og skub den ind i beholderens skakt. Luk apparatets dør. Bekræft med ✓.
- 5 Der vises en afkalkningstid på 30 minutter. Start med ► Afkalkningstiden udløber i displayet. Lampen i ovenrummet forbliver slukket.



- 6 Efter 30 minutter høres et signal. En besked vises i displayet.
- 7 Fordamperskålen skal tømmes med rengøringsvampen. Fyldt koldt vand i vandbeholderen. Bekræft med ✓.

- 8 Første skylning vises. Start med ► Apparatet skyller. Skylningstiden udløber i displayet.



- 9 Efter 1 minut høres et signal. Fordamperskålen skal tømmes med rengøringsvampen. Bekræft med ✓.
- 10 Anden skylning vises. Start med ► Apparatet skyller. Skylningstiden udløber i displayet.

Efter 1 minut høres et signal. Afkalkningsprogrammet er afsluttet.

Fordamperskålen skal tømmes med rengøringsvampen. Vandbeholderen skal tømmes og lades tørre med åbent låg. Ovnrummet tørres ud med en blød klud og tørres fuldstændigt med tørreprogrammet.

Slet derefter afkalkningsanvisningen i displayet.

Slette afkalkningsanvisningen

- 1 Sæt funktionsvælgeren til **S**. Vælg med betjeningsknappen "Slette afkalkningsanvisningen". Bekræft med ✓.
- 2 En anvisning vises. Bekræft med ✓.

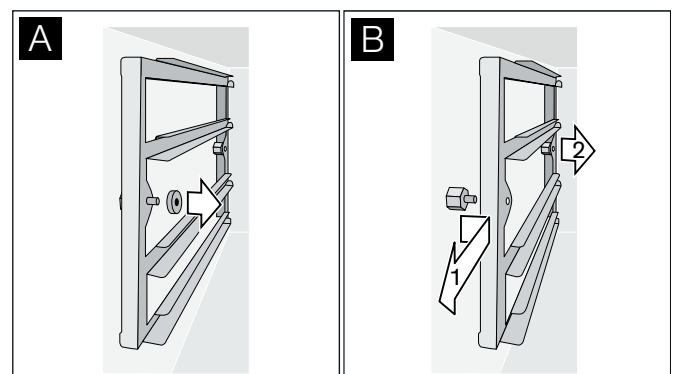
Bemærk: Lad afkalkningsprogrammet altid køre fuldstændigt. Hvis afkalkningsprogrammet er blevet afbrudt før tiden, skal De starte skylningen igen, inden De bruger apparatet næste gang.

Fjerne riste

Ristene kan tages ud til rengøringen.

Tage ristene ud

- 1 Læg et viskestykke ind i ovnrummet for at beskytte det rustfri stål mod ridser.
- 2 Løsn fingerskruerne (fig. A).
- 3 Træk ristene indad og lidt væk fra skruen og fremad og ud (fig. B).



Ristene kan renses i opvaskemaskinen.

Hænge ristene ind

- 1** Anbring ristene korrekt: anslaget viser bagud.
- 2** Skub ristene på bagsiden på bolten og hæng deres forrest kant ind.
- 3** Drej fingerskrueerne fast.

Bemærk: Hvis en fingerskrue går tabt, kan De bestille den som reservedel hos vores kundeservice. At bruge ikke originale fingerskrue medfører korrosion i ovnrummet.

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. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

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, displayet reagerer ikke. I displayet vises 	Børnesikring er aktiveret	Deaktiver børnesikringen (se kapitlet <i>Børnesikring</i>)
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	Vandbeholderen er tom	Fyld vandbeholderen
Ingen damp synlig	Vanddamp over 100 °C er ikke synlig	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
Under tilberedningen høres en "plop-pende" lyd	Spændingsekspansion ved høj temperaturforskel	Dette er normalt
Apparatet damper ikke længere korrekt	Apparatet er tilkalket	Start afkalkningsprogrammet
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 kan ikke varme.

Afbryd kortvarigt apparatets forbindelse til strømforsyningen (afbryd sikringen eller HFI-anlægget i husets sikringsskab). Deaktiver derefter demo-modus indenfor de næste 3 minutter 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

Når Deres apparat skal repareres, kan De henvende Dem til vores kundeservice. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige besøg af teknikere.

Når De ringer, bedes De angive produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-Nr.), således at vi kan hjælpe Dem kvalificeret. Typeskiltet med numrene finder De på frontsiden af apparatet efter at De har åbnet apparatets dør.

De kan med det samme indføre dataerne af Deres apparat her, så behøver De ikke søge dem i givet fald.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

Vær opmærksom på, at besøget fra en kundeservicetekniker i tilfælde af en fejlbetjening heller ikke er gratis under 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 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 apparatet.
- Oplysningerne angiver de gennemsnitlige mængder beregnet til fire personer. Hvis De vil tilberede mere, burde De regne med en længere tilberedningstid.
- Benyt det angivne kogegej. Når De benytter noget andet kogegej, 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 én tilberedningsindsats, skal det skubbes ind på andet niveau nedefra.
- Hvis De benytter tilberedningsindsatsen med huller eller risten uden ekstra kogegej, skal De altid skubbe tilberedningsindsatsen uden huller ind på første niveau nedefra for at undgå, at ovnrummets bund eller fordamperskålen tilsmudses for meget.
- Ved dampning, optøning, hævning og regenerering kan De udnytte op til tre indsætningsniveauer (indsætningsniveau 2, 3 og 4 nedefra). Smagen bliver derved ikke overført. På den måde kan fisk, grøntsager og desserter tilberedes samtidigt. De angivne tilberedningstider kan dog blive længere ved en stor mængde levnedsmidler.
- De kan dog kun bage på ét niveau, benyt hertil andet niveau nedefra.
- Madvarerne må ikke berøre ovnrum, fedtfilter eller bagpladen.
- Kombi-/dampovnsens 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 fedtfilteret ved enhver brug blive i apparatet.

Grøntsager

- Grøntsager tilberedes i damp mere skånsomt end i kogende vand: smag, farve og konsistens bevares bedre. Vandopløselige vitaminer og indholdstoffer udvaskes næsten ikke. Da kombi-/dampovnen arbejder trykløst ved kun 100°C, sker tilberedningen også meget mere skånsomt end eksempelvis i den trykkoger.
- Alle oplysninger gælder for 1 kg grøntsager, der er gjort i stand.
- Benyt til dampning af grøntsagerne tilberedningsindsatsen med huller og skub den ind på andet niveau nedefra. Skub tilberedningsindsatsen uden huller ind lige nedenunder. Derved undgår De, at ovnrummet tilsmudses stærkt. Opfanget grøntsagsfond kan De benytte som grundlag for en sovs eller en grøntsagsbouillon.
- I det forvarmede apparat kan man blanchere i op til fire minutter. Grøntsager eller frugt, som ikke serveres med det samme, skal kommes kort i isvand for at forhindre, at de pga. restvarme bliver endnu mere møre.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Artiskokker, store	med huller	100	100	25 - 35	
Artiskokker, små	med huller	100	100	15 - 20	
Blomkål, hel	med huller	100	100	20 - 25	
Blomkål, i buketter	med huller	100	100	15 - 20	
Bønner, grønne	med huller	100	100	25 - 30	
Brokkoli, i buketter	med huller	100	100	10 - 15	
Fennikel, i skiver	med huller	100	100	10 - 15	

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Grøntsagsterrin	med huller/rist	100	100	50 - 60	i terrin
Gulerødder, i skiver	med huller	100	100	10 - 15	
Kartofler, skrællede og i kvarte	med huller	100	100	20 - 35	
Kålroe, i skiver	med huller	100	100	15 - 25	
Porre, i skiver	med huller	100	100	5 - 10	
Peberfrugt, fyldt	uden huller	180 - 200	80 / 100	15 - 20	Ved kødfars skal farsen brunes først.
Pillekartofler (à ca. 50 g)	med huller	100	100	25 - 30	
Pillekartofler (à ca. 100 g)	med huller	100	100	40 - 45	
Rosenkål	med huller	100	100	15 - 20	
Asparges, grøn	med huller	100	100	10 - 15	
Asparges, hvid	med huller	100	100	18 - 25	
Spinat	med huller	100	100	4	
Flå tomater	med huller	100	100	3 - 4	Rids tomaterne og kom dem efter dampningen i isvand.
Squash, fyldt	med huller	160 - 180	80 / 100	15 - 35	Ved kødfars skal farsen brunes først.
Sukkerærter	med huller	100	100	10 - 15	

Fisk

- Dampning gør fisken ikke tør, og dens smag og tekstur bevares meget godt.
- Fisk burde (af hygiejniske grunde) efter tilberedningen have en kernetemperatur på mindst 62-65 °C. Dette er samtidigt den ideelle tilberedningstemperatur.
- Salt fisken først efter tilberedningen. På den måde bibeholdes den naturlige aroma og mindre vand trækkes ud af fisken.
- Ved brug af tilberedningsindsatsen med huller: De kan smøre indsatsen, hvis fisken klæber for meget fast.
- Skub tilberedningsindsatsen uden huller ind på første niveau nedefra for at undgå, at ovnrummet tilsmudses for meget med intensiv lugtende fiskefond.
- Ved filetter med hud: læg fisken i med hudsiden opad, så bevares strukturen og aromaen endnu bedre.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Dorade, hel (700 g)	uden huller	90 - 100	100	20 - 25	
Fiskefrikadeller (à 20 - 40 g)	uden huller	90 - 100	100	5 - 10	tilberedningsindsatsen uden huller fores med pergamentpapir
Hummer, kogt, taget ud af skallen, regenereres	med huller	70 - 80	100	10 - 12	
Karpe, blå, hel, (1,5 kg)	uden huller	90 - 100	100	40 - 50	i fond
Laskefilet (à 300 g)	med huller	90 - 100	100	12 - 15	
Laks, hel (2,5 kg)	med huller	100	100	70 - 80	
Blåmuslinger (1,5 kg)	med huller	100	100	8 - 12	Blåmuslingerne er færdige, så snart de har åbnet sig.
Gråsej, hel (800 g)	med huller	90 - 100	100	20 - 25	
Havtaskefilet (à 300 g)	Glasform/rist	180 - 200	100	10 - 12	i fond
Havkat, hel (à 400 g)	med huller	90 - 100	100	15 - 20	

Fisk – Lavtemperatursdampning

- 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 fileter.
- Skub tilberedningsindsatsen uden huller ind på første niveau nedefra for at undgå, at ovnrummet tilsmudses for meget med intensiv lugtende fiskefond.
- Server på forvarmede plader eller tallerkener.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Østers (10 stk.)	uden huller	80 - 90	100	2 - 5	i fond
Tilapia (à 150 g)	med huller	80 - 90	100	10 - 12	
Dorade (à 200 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	
Fiskegryde	Rist	70 - 80	100	50 - 90	i terrin
Forel, hel (à 250 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	
Helleflynder (à 300 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	
Jakobsmuslinger (6 stk.)	uden huller	80 - 90	100	4 - 8	
Torsk (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	
Søtungeroulader, fyldt (à 150 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	
Pighvar (à 300 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	
Havkat (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 tilberedningsmetode for mange kødsorter. Ovnrummet er ved denne ovnfunktion hermetisk lukket, dampen forhindrer at madvarerne bliver tørre som ved almindelig varmluft. Med den variable dampregulering kan man opnå det optimale klima for enhver madvare.
- De angivne tilberedningstider er vejledende og meget afhængige af varens udgangstemperatur og bruningstid. Benyt stegetermometret for en bedre kontrol. Bemærkninger og optimale sluttemperaturer findes i afsnittet *Stegetermometer*.
- Tag kødet ud af køleskabet 1 time før det skal tilberedes.
- Ved anvendelse af tilberedningsindsatsen med huller eller af risten skal man skubbe en tilberedningsindsats uden huller ind nedenunder. Kom lidt vand i tilberedningsindsatsen uden huller 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.
- Hvis De vil have kødet rødt eller rosa: 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.
- Hviletid: Lad kødet efter tilberedningen hvile i 10-15 min. i aluminiumsfolie. På den måde kan kødet „slappe af“. Kødsaften cirkulerer ikke længere så meget, og når kødet skæres ud, tabes mindre saft.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Entrecôte, brunet, rosa (à 350 g)	uden huller	170 - 180	0 / 30	10 - 20	
Filet, brunet, rosa, i butterdej (600 g)	uden huller	190 - 200	80 / 100	25 - 40	tilberedningsindsatsen fores med bagepapir
Kalveryg, brunet, rosa (à 1 kg)	uden huller	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Når der kommes væske ind i tilberedningsindsatsen uden huller er 30% fugtighed tilstrækkelig.
Hamburgerryg, kogt, i skiver	uden huller	100	100	15 - 20	
Flæskesteg med svær, gennemstegt (1,5 kg)	Rist	1) 120 2) 170 - 180 3) 220	100 60 0	30 30 - 35 10 - 15	Rids sværen på tværs inden tilberedningen. Benyt stegetermometret: På andet tilberedningstrin burde der opnås en kerntemperatur på ca. 65°C for at kødet på tredje trin kan opnå en kerntemperatur på 75-80°C.
Lammekølle, brunet, rosa (à 1,5 kg)	uden huller	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Rådyrsryg, brunet, rosa (à 500 g)	uden huller	160 - 180	0 / 30	12 - 18	
Oksesteg, gennemstegt (1,5 kg)	Rist	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Når der kommes væske ind i tilberedningsindsatsen uden huller er 30% fugtighed tilstrækkelig.
Roastbeef, brunet, rosa (à 1 kg)	uden huller	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Flæskesteg (bov), gennemstegt (1,5 kg)	Rist	1) 220 - 230 2) 160 - 170	100 30 / 60	20 60 - 90	Når der kommes væske ind i tilberedningsindsatsen uden huller er 30% fugtighed tilstrækkelig.
Pølse, kogt, opvarme	uden huller	85 - 90	100	10 - 20	f.eks. medisterpølse

Kød/fjerkræ - Lavtemperatursstegning

- Stærk brunet kød bliver mør over en længere periode ved lav temperatur. Derved bliver kødet bortset fra en meget tynd stegeskorpe udenpå jævnt rosa og utrolig saftig. Og det er hverken nødvendigt at vende eller overhælde kødet.
- De angivne tilberedningstider er vejledende og meget afhængige af varens udgangstemperatur og bruningstid. Benyt stegetermometret for en bedre kontrol. Bemærkninger og optimale sluttemperaturer findes i afsnittet *Stegetermometer*.
- Tag kødet ud af køleskabet 1 time før det skal tilberedes.
- Brun kødet af hygiejniske grunde på alle sider kort og varmt i panden, inden det tilberedes i ovnen. På den måde opstår der en stegeskorpe, som forhindrer, at kødsaft siver ud, og sørger for en typisk stegearoma.
- Skal krydres med omhu: da kødet modner langsomt, forstærkes alle aromaer.
- Ved vildt og hestekød bliver smagen pga. lavtemperatursstegningen stærkere udpræget end ved en klassisk tilberedning.
- Brug ovnfunktionen "Lavtemperatursstegning" . På den måde forbliver fugtigheden, der slipper ud af madvarerne, i ovnrummet og forhindrer, at madvarerne bliver tørre.
- Vær opmærksom på, at man ikke kan opnå kerntemperaturer, der er højere end temperaturen i ovnrummet. Tommelfingerregel: Den indstillede temperatur i ovnrummet burde ligge 10 -15°C over den ønskede kerntemperatur.
- 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). Hvis De vil stoppe tilberedningsprocessen, må temperaturen i ovnrummet ikke være højere end den ønskede kerntemperatur. På den måde kan store stykker forblive 1 - 1,5 timer i ovnrummet og mindre stykker 30 - 45 minutter.
- Server på forvarmede plader eller tallerkener.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Andebryst, rosa (à 350 g)	uden huller	70 - 80	☞	40 - 60	
Entrecôte, rosa (à 350 g)	uden huller	70 - 80	☞	40 - 70	
Lammekølle, uden ben, bundet, rosa (1,5 kg)	uden huller	70 - 80	☞	180 - 240	
Roastbeef, rosa (1 - 1,5 kg)	uden huller	70 - 80	☞	150 - 210	
Mørbradsbøffer, gennemstegt (à 70 g)	uden huller	80	☞	50 - 70	
Oksebøffer, rosa (à 200 g)	uden huller	70 - 80	☞	30 - 60	

Fjerkræ

- Fugtigheden i kombidrift undgår udtørring, noget som er afgørende især ved fjerkræ. Samtidigt bliver overfladen pga. den høje temperatur sprød og brun. Den varme damp har en dobbelt så høj varmeoverførselsevne som almindelig varmluft og når ud til alle dele af madvaren. Derfor bliver en kylling på alle sider brun og sprød, og alligevel forbliver brystkødet mørt og saftigt.
- De angivne tilberedningstider er vejledende og meget afhængige af varens udgangstemperatur.

Benyt stegetermometret for en bedre kontrol. Sæt det ikke ind i midten (hulrum), men mellem bug og lår. Yderligere henvisninger og optimale sluttemperaturer findes i afsnittet *Stegetermometer*.

- Hvis De krydrer fjerkræ overvejende med krydderier og kun med lidt resp. uden olie, bliver huden sprødere.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
And, hel (3 kg)	uden huller	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Begynd at stege anden med brystet nedad. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden. På den måde udtørres det følsomme brystkød ikke så meget.
Andebryst, brunet, rosa (à 350 g)	uden huller	160 - 180	0	12 - 18	
Kylling, hel (1,5 kg)	Rist	170 - 180	60	50 - 60	
Kyllingebryst, fyldt, dampet (à 200 g)	med huller	100	100	10 - 15	
Kyllingelår (à 350 g)	Rist	170 - 180	30 / 60	40 - 45	
Kalkunbrystfilet, dampet (à 300 g)	med huller	100	100	12 - 15	
Poussin, vagtel, due (à 300 g)	med huller	100	100	25 - 30	
Poussin, vagtel, due (à 300 g)	med huller	180 - 200	60 / 80	12 - 16	

Tilbehør

Vær også opmærksom på oplysningerne på forpakningen.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Basmati ris (250 g + 500 ml vand)	uden huller	100	100	20 - 25	
Couscous (250 g + 250 ml vand)	uden huller	100	100	5 - 10	
Kartoffelgratin (1,5 kg kartofler)	uden huller	180 - 200	0 / 30	35 - 50	
Boller (à 90 g)	med huller/ uden huller	95 - 100	100	20 - 25	
Langkornede ris (250 g + 500 ml vand)	uden huller	100	100	25 - 30	
Brune ris (250 g + 375 ml vand)	uden huller	100	100	30 - 40	
Linser (250 g + 500 ml vand)	uden huller	100	100	25 - 35	
Pasta, frisk, kølet	med huller	100	100	5 - 7	
Pasta, fyldt, frisk, kølet	med huller	100	100	7 - 10	
Hvide bønner, lagt i blød (250 g + 1 l vand)	uden huller	100	100	55 - 65	

Desserter

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Crème brûlée (à 130 g)	med huller	90 - 95	100	35 - 40	i souffléforme, skal tildækkes med varmebestandig husholdningsfilm
Gærboller (à 100 g)	uden huller	100	100	20 - 30	Gærboller skal inden dampningen hæve i 30 min. (se afsnit <i>Hævning</i>).
Flan / Crème caramel (à 130 g)	med huller	90 - 95	100	25 - 30	i souffléforme, skal tildækkes med varmebestandig husholdningsfilm
Kompot	uden huller	100	100	5 - 15	f.eks. æbler, pærer, rabarber Smag til med sukker, vaniljesukker, kanel eller citronsaft.
Risengrød (250 g ris + 625 ml mælk)	uden huller	100	100	35 - 45	Kom efter ønske frugt, sukker eller kanel i.
Sød soufflé	uden huller	180 - 200	0 / 60	20 - 40	f.eks. semulje, kvark eller på forhånd tilberedt risengrød

Andet

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Desinficere (f.eks. sutteflasker, marmeladenglas)	Rist	100	100	20 - 25	
Tørring af frugt eller grøntsager	med huller	80 - 100	0	180 - 300	f.eks. tomater, svampe, squash, æbler, pærer osv. i tynde skiver
Æg, størrelse M (5 stk.)	med huller	100	100	8 - 15	
Æggestand (500 g)	Glasform, rist	90	80 - 100	25 - 30	skal tildækkes med varmebestandig husboldningsfilm
Semuljeboller	uden huller	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	uden huller	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Soufflé	Souffléforme, rist	180 - 200	60	12 - 20	

Bagværk

- Med kombi-/dampovnen kan De altid tilberede Deres bagervarer med den optimalen fugtighed:
 -  | Varmluft + 0% damp: ved frugttærte og quiche kan overskydende fugtighed slippe ud. Denne ovnfunktion svarer til varmluft i en almindelig ovn.
 -  | Varmluft + 30% damp: Sandkage bliver ikke tør. Levnedsmidlets egen fugtighed kan ikke slippe ud af ovnrummet.
-  -  | Varmluft + 60 - 100% damp: Butterdej og wienerbrød bliver luftige indeni og udenpå sprød med glans.
- De kan i kombi-/dampovnen kun bage på ét niveau. Skub tilberedningsindsatsen uden huller ind på andet niveau nedefra. Hvis De benytter en høj bageform, skal De sætte den på risten, som skubbes ind på første niveau nedefra.
- Lad fedtfiltret også ved bagningen blive i apparatet.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Æblekage, med låg	Springform 20 cm, rist	160 - 170	0	70 - 80	
Bagels (à 100 g)	uden huller	190 - 210	80 / 100	20 - 25	
Baguette, til opvarmning	Rist	190 - 200	60 / 100	10 - 15	
Biskuitbund, høj (6 æg)	Springform	160 - 170	0	30 - 35	
Roulade (2 æg)	uden huller	210 - 220	0 / 30	6 - 8	
Småkager af butterdej	uden huller	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Rundstykker (à 50 - 100 g)	uden huller	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Rundstykker, til opvarmning	Rist	170 - 180	60	8 - 15	
Brød (1 - 1,5 kg)	uden huller	1) 200 2) 160 - 165	100 0	15 25 - 35	
Flad kage af røredej	uden huller	150 - 160	0	25 - 30	
Høj, ringformet sandkage (gærdej på 1 kg mel)	Sandkageform	160 - 175	30 / 60	35 - 45	
Gærdejspladekage	uden huller	160 - 170	30 / 60	30 - 45	Brug ved gærdejspladekage med fugtigt pålæg (f.eks. sveskeblomme- eller løgkage) 30 % og ved tørt pålæg (f.eks. drys) 60 % damp.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Borgmesterkrans (500 g mel)	uden huller	150 - 160	60 / 80	20 - 30	
Muffins	Muffinsform, rist	170 - 180	0 / 30	20 - 30	
Makroner	uden huller	140 - 150	0	25 - 35	
Småkager	uden huller	150 - 170	0	15 - 25	
Quiche	Quicheform, rist	180 - 190	0	35 - 60	
Sandkage	Sandkage-/springform, rist	160 - 175	30	50 - 60	
Small Cakes	uden huller	150 - 160	0	35 - 45	
Småkager (lavet med en sprøjte)	uden huller	150 - 160	0	25 - 30	
Tærte	Tærteform, rist	190 - 210	0 / 30	30 - 45	
Vandbakkelse, eclairs	uden huller	170 - 180	0 / 30	40 - 45	

Regenerering (opvarme)

- I kombi-/dampovnen kan man generere det optimale klima til opvarmning af færdig tilberedte madvarer, uden at disse bliver tørre. På den måde bevarer madvarerne deres smag og kvalitet og smager som frisk tilberedt.
- Benyt hertil ovnfunktionen "Regenerering" .
- Oplysningerne gælder for portioner for én person. Større mængder kan De også opvarme i tilberedningsindsatsen uden huller. Derved bliver de angivne tider længere.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Baguette, rundstykker (frossen)	Rist	140	8 - 12	
Baguette, rundstykker (fra dagen før)	Rist	180	4 - 8	
Grøntsager	Tallerken, rist	90 - 100	7 - 10	
Stivelsesholdigt tilbehør	Tallerken, rist	120	7 - 10	f.eks. nudler, kartofler, ris; ikke egnet er bagte eller friturestegte madvarer som pommes frites eller kroketter
Retter på en tallerken	Tallerken, rist	120	8 - 15	
Pizza, tyk	Rist	180	8 - 10	
Pizza, tynd	Rist	180	4 - 6	

Hævning

- Kombi-/dampovnen giver det ideale klima for at lade dej og fordej eller dejboller hæve uden at de bliver tørre.
- Benyt hertil ovnfunktionen "Hævning" .
- Skålen skal ikke tildækkes med en fugtig klud. At lade dejen hæve tager kun den halve tid i forhold til dej, der hæver på almindelig måde.
- Den angivne hævetid er kun vejledende. Lad dejen hæve, indtil den er blevet dobbelt så stor.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Fordej	Skål / rist	38	25 - 45	f.eks. gærdej, bageferment, surdej

Optø

- 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.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Bær (300 g)	med huller	40 - 45	* ø	3 - 4	
Steg (1.000 g)	med huller	40 - 45	* ø	45 - 60*	
Fiskefilet (å 150 g)	med huller	40 - 45	* ø	5 - 10*	
Grøntsager (400 g)	med huller	40 - 45	* ø	5 - 7	
Gullasch (600 g)	med huller	45 - 50	* ø	30 - 45*	
Kylling (1.000 g)	med huller	45 - 50	* ø	45 - 60*	
Kyllingelår (å 400 g)	med huller	45 - 50	* ø	20 - 30*	

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

Sylte

- I kombi-/dampovnen kan De uden stor indsats sylte frugt og grøntsager.
- 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 frugt og grøntsager.
- Kombi-/dampovnen er ikke egnet til at sylte kød med.
- Kontroller og rens sylteglassene, gummiringene, klemmerne og fjedrene omhyggeligt.
- Desinficer de skyllede glas før indkogningen i Deres dampbageovn ved 100 °C og 100% damp i 20-25 minutter.
- Sæt sylteglassene ind i tilberedningsindsatsen med huller. De må ikke berøre hinanden.
- Åbn ovnrummets dør efter at tilberedningstiden er udløbet. Tag sylteglassene først ud af ovnrummet, når disse er fuldstændig afkølet.

Levnedsmidler	Tilberedningindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Frugt, grøntsager (i lukkede sylteglas 0,75 l)	med huller	100	100	35 - 40	
Bønner, ærter (i lukkede sylteglas 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 bærrene 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 bærrene blive så længe i apparatet, indtil der ikke længere siver nogen saft ud.
- Derefter kan De udpresse bærrene i et viskestykke for at få de sidste saftrester med.

Levnedsmidler	Tilberedningindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Bær	med huller + uden huller	100	100	60 - 120	

Tilberedning af yoghurt

- I kombi-/dampovnen kan man selv tilberede yoghurt.
- Opvarm pasteuriseret mælk på kogetoppen 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 teskeer yoghurt).
- Ved yoghurtferment skal De være opmærksom på producentens oplysninger.
- Fyld yoghurten i skyllede glas.
- De kan desinficere de skyllede glas i Deres kombi-/dampovn ved 100°C og 100% damp i 20 - 25 min., 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).

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Yoghurtblanding (i lukkede glas)	uden huller	45	100	240 - 360	

Tilberedning af store madvarer

- For at tilberede store madvarer kan De aftage ristene i siderne.
- Løsn fingerskruerne forrest på ristene og træk ristene fremad og ud (se afsnit *Fjerne riste*).
- Sæt risten direkte på ovnrummets bund og læg madvarerne eller stegesoen på risten. Læg madvarerne eller stegesoen ikke direkte på ovnrummets bund.

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

GAGGENAU



9000796289 da (921221)