

BSP 220/221

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	7
Symboler	7
Farver og visning	7
Yderligere informationer i og i [®]	8
Køleventilator	8
Positioner Funktionsvælger	8
Tilbehør	9
Specialtilbehør	9
Før apparatet tages i brug første gang	10
Indstille sprog	10
Indstille klokkeslætsformat	10
Indstille klokkeslæt	10
Indstilling af datoformat	10
Indstille dato	11
Indstille temperatur-format	11
Indstille hårdhedsgraden	11
Afslutte den første ibrugtagning	11
Kalibrering	11
Rengøring af glastrude i ovndør	12
Rense tilbehør	12
Aktivere apparatet	13
Standby	13
Aktivere apparat	13
Betjene apparatet	13
Fyld vandbeholderen	13
Ovnrum	14
Sætte tilbehør ind	14
Tænde	14
Efter hver brug	15
Sikkerhedsafbryder	15
Timer-funktioner	15
Åbne Timer-menu	15
Minutur	15
Stopur	16
Varighed	17
Sluttidspunkt for tilberedningen	17
Børnesikring	18
Aktivere børnesikring	18
Deaktivere børnesikring	18

Grundindstillinger	19
Rengøring og vedligeholdelse	21
Rengøringsmiddel	21
Rengøringshjælp	22
Afkalkningsprogram	23
Fjerne riste	24
En fejl, hvad gør man?	25
Strømafbrydelse	26
Demo-modus	26
Skifte ovnrums lampen	26
Kundeservice	26
E-nummer og FD-nummer	26
Tabeller og tips	27
Grøntsager	27
Grøntsager – Langtids-Dampning	28
Fisk – Dampning	29
Fisk – Langtids-Dampning	29
Kød/fjerkræ – Lavtemperatursdampning	30
Kød/pølser – Opvarme	31
Fjerkræ – Dampning	31
Tilbehør	31
Desserter	32
Andet	32
Regenerering (opvarme)	32
Hævning	33
Optøning	33
Henkogning	34
Koge saft (bær)	34
Tilberedning af yoghurt	35
Tilberedning af store madvarer	35

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

⚠️ 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 15 år gamle og er under opsyn.

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

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

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.

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Der kan komme meget varm damp ud under driften. Rør ikke ved ventilationsåbningerne. Hold børn på sikker afstand.
- Pærerne bliver meget varme, når de er tændt. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket. Lad pærerne køle af, inden apparatet rengøres. Sluk ovnbelysningen under rengøringen.

Fare for skoldning!

- Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- 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 tilbehøret tages ud. Vær derfor forsigtig, når tilbehøret tages ud, og brug altid ovnhandsker.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig 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.

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.
- Dryp af væske: Ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller skal bagepladen, universalbradepanden eller tilberedningsbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.
- Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. De kan medføre korrosion i ovnrummet.
- Stærke sovser (f.eks. ketchup, sennep) eller saltede madvarer (f.eks. saltet kød) indeholder klorider og syrer. Disse angriber overflader i rustfrit stål. Fjern rester altid med det samme.
- Frugtsaft kan efterlade pletter i ovnrummet. Fjern altid frugtsaft med det samme, og tør efter med en fugtig og en tør klud.
- Forkert pleje af apparatet kan medføre, at der opstår korrosion i ovnrummet. Følg anvisningerne for rengøring og pleje i brugsanvisningen. Rengør altid ovnrummet efter brugen, straks når apparatet er kølet af. Tør ovnrummet med tørreprogrammet efter rengøringen.
- Dørens tætningsliste må ikke afmonteres. Når dørens tætningsliste er beskadiget, lukker apparatets dør ikke længere korrekt. De tilstødende møbelfronter kan beskadiges. Få dørens tætningsliste udskiftet.
- Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

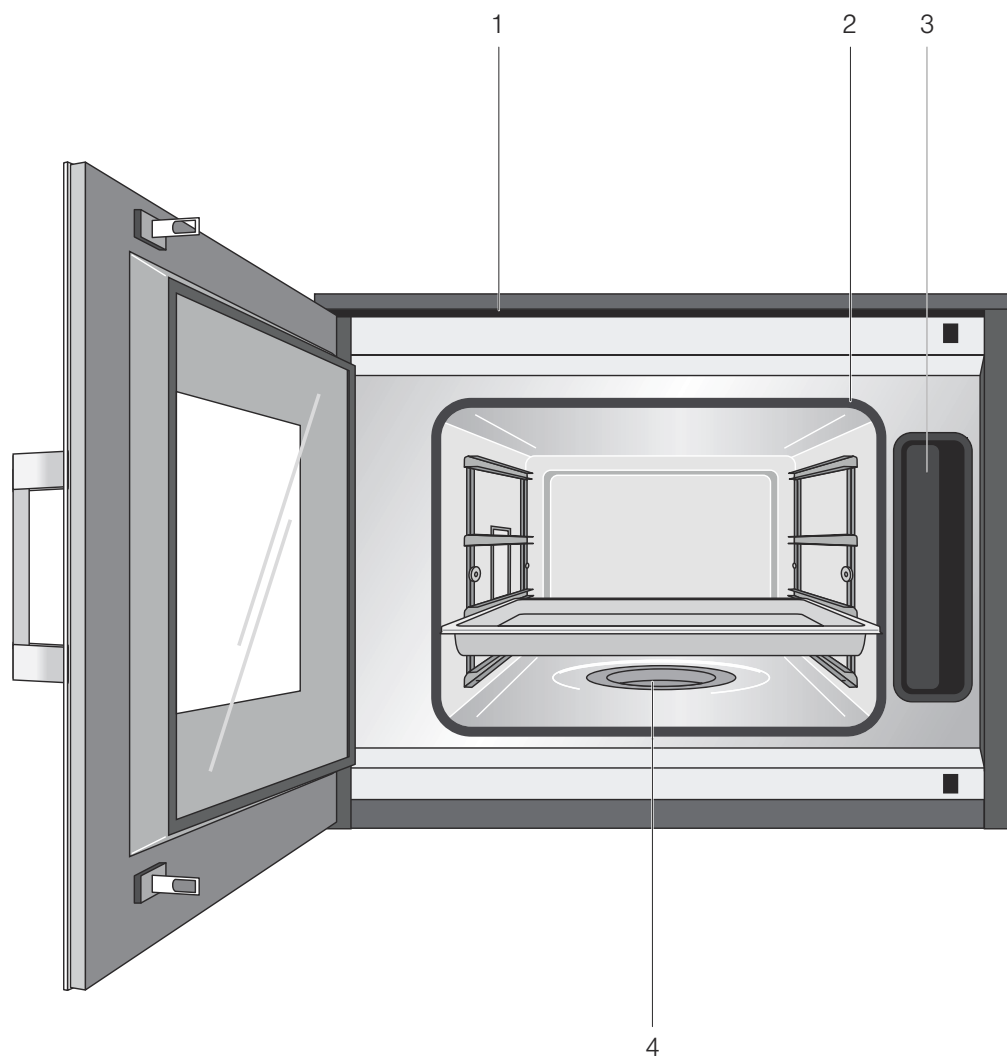
Tip for at spare på energi

- Åbn apparatets dør under en tilberedning så sjældent som muligt.
- Ved længere tilberedningstider kan De slukke for 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

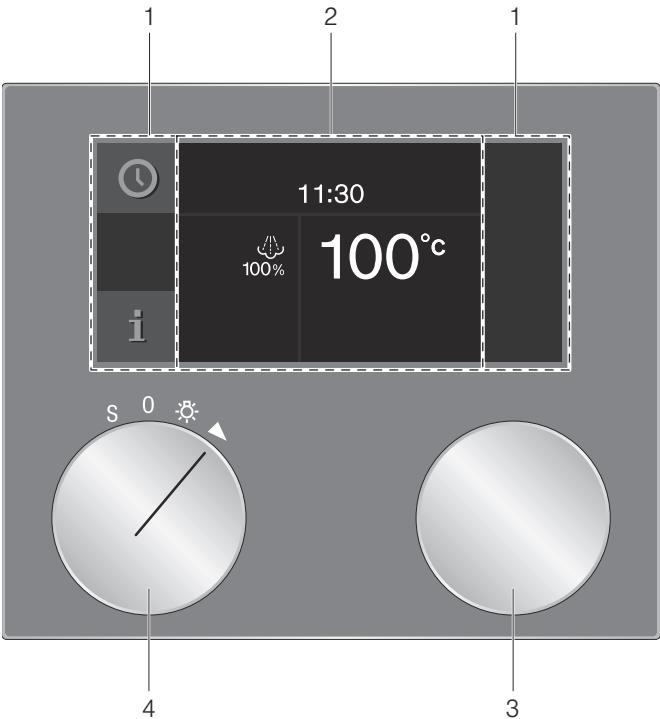


1	Ventilationsåbninger
2	Dørens tætningsliste
3	Vandbeholder
4	Fordamperskål

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.



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	Funktionsvælgeren bruges til valg af ovnfunktion, rengøring eller grundindstillinger.

Symboler

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause/Slut
x	Afbryde
C	Slette
✓	Bekræfte / gemme indstillinger
>	Valg-pil
i	Hente ekstra informationer
⌋	Opvarmning med statusindikator

↶	Redigere indstillinger
🔒	Børnesikring
🕒	Åbne Timer-menu
🕒	Åbne Langtidstimer
🔧	Demo-modus

Farver og visning

Farver

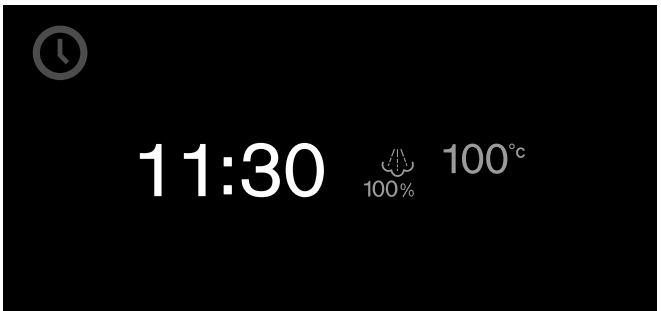
De forskellige farver er beregnet som brugervejledning i de respektive indstillingssituationer.

orange	Første indstillinger Hovedfunktioner
blå	Grundindstillinger Rengøring
hvid	indstillelige værdier

Visningsmåde

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

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



Yderligere informationer i og i[®]

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

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

Følgende symbol **i[®]** vises ved vigtige oplysninger eller ved opfordring til at udføre en handling. Vigtige oplysninger om sikkerhed eller driftsstatus kan også blive vist automatisk. Disse meddelelser slettes enten automatisk efter nogle sekunder eller skal bekræftes med ✓.

Køleventilator

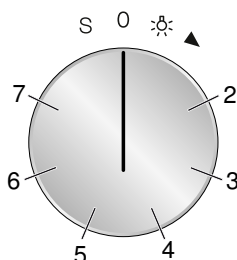
Deres apparat har en køleventilator. Køleventilatoren tændes under driften. Den varme luft undviger over eller under døren, afhængig af apparatets version.

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

Pas på!

Ventilationsåbningerne må ikke tildækkes. Apparatet overopheder ellers.

Positioner Funktionsvælger



Position	Funktion/ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
0	Nulposition		
☀	Lys		
2	 100 % damp	30 - 100°C Foreslået temperatur 100°C	Dampning ved 70°C - 100°C: Til grøntsager, fisk og tilbehør. Madretterne er helt omgivet af damp
3	 Langtids-dampning	30 - 100°C Foreslået temperatur 80°C	Skånsom dampning: Til grøntsager og fisk.
4	 Hævning	30 - 50°C Foreslået temperatur 38°C	Hævning: Til gærdej og surdej. Dejen hæver meget hurtigere end ved stuetemperatur. Varmluft og damp kombineres, så dejens overflade ikke tørrer ud. Den optimale temperaturindstilling til gærdej er 38°C.
5	 Optøning	40 - 60°C Foreslået temperatur 45°C	Til grøntsager, kød, fisk og frugt. På grund af fugten overføres varmen mere skånsomt til madretterne. Retterne tørrer ikke ud og ændrer ikke form.
6	 Regenerering	60 - 100°C Foreslået temperatur 100°C	Til færdigtilberedte retter og bagværk. Færdigtilberedte retter bliver skånsomt genopvarmet. På grund af dampen bliver madretterne ikke udtørret.
7	 Lavtemperatursdampning	70 - 90°C Foreslået temperatur 70°C	Tilberedning af kød ved lav temperatur. Skånsom, langsom tilberedning, som giver ekstra mørt kød.

Position	Funktion/ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
S	 Grundindstillinger		I grundindstillingerne er der mulighed for at tilpasse apparatet individuelt.
	 Rengøringshjælp		Med rengøringshjælpen løsnes tilsmudsninger i ovnrummet med damp.
	 Afkalkningsprogram		Med afkalkningsprogrammet løsnes kalken i ovnrummet.
	 Slette afkalkningsmeddelelse		Slet meddelelsen i displayet efter afkalkningen.

Tilbehør

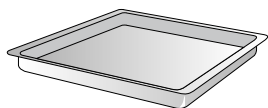
Benyt kun tilbehør, som medfølger i leveringen eller som fås hos kundeservicen. Det er specielt tilpasset til Deres apparat. Vær opmærksom på altid at skubbe tilbehøret korrekt ind i ovnrummet.

Deres apparat er udstyret med følgende tilbehør:



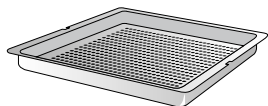
Rist

til kogegrej, kageformer, soufflaskål og til stege



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

til at tilberede ris, bælgrugter 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

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

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

Apparatet skal være færdigmonteret og tilsluttet.

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

- Sprog
- Klokkeslæt-format
- Klokkeslæt
- Datoformat
- Dato
- Temperatur-format
- Vandhårdhed

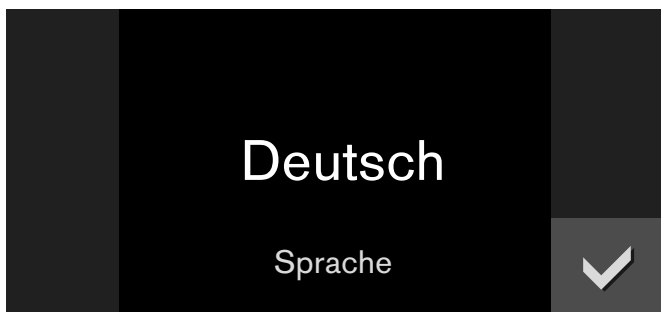
Anvisninger

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

Indstille sprog

På displayet vises det forindstillede sprog.

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

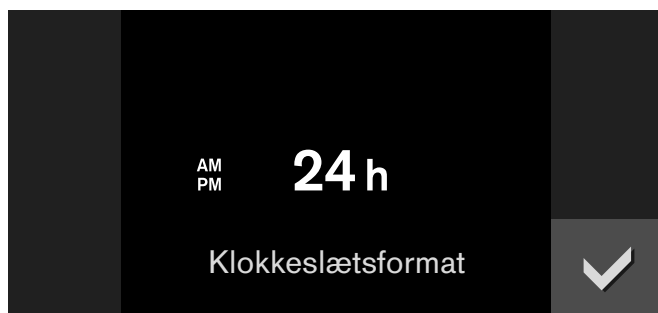


Bemærk: Ved omstilling til et nyt sprog bliver systemet genstartet, dette varer nogle sekunder.

Indstille klokkeslætsformat

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

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



Indstille klokkeslæt

I displayet vises klokkeslættet.

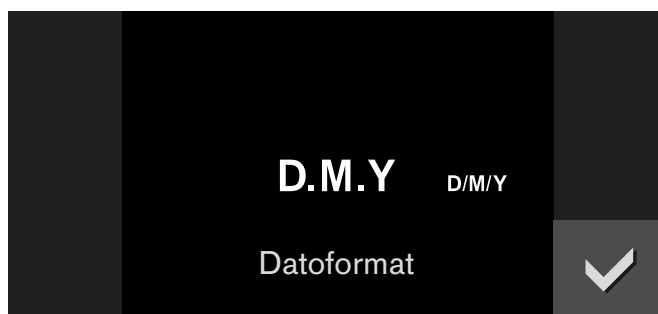
- 1 Indstil det ønskede klokkeslæt med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstilling af datoformat

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

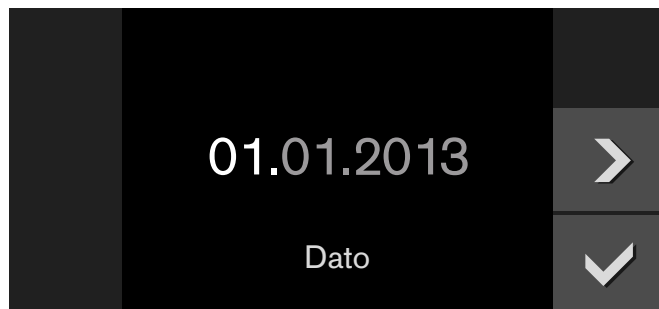
- 1 Vælg det ønskede format med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstille dato

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

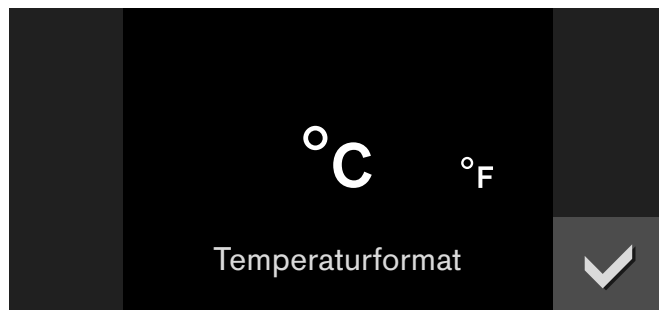
- 1 Indstil den ønskede dag med drejeknappen.
- 2 Skift til indstilling af måned med symbolet ➤.
- 3 Indstil måneden med drejeknappen.
- 4 Skift til indstilling af år med symbolet ➤.
- 5 Indstil året med drejeknappen.
- 6 Bekræft med ✓.



Indstille temperatur-format

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

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

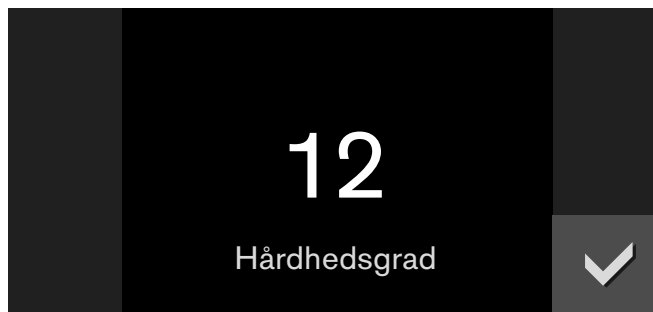


Indstille hårdhedsgraden

I displayet vises "hårdhedsgrad".

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

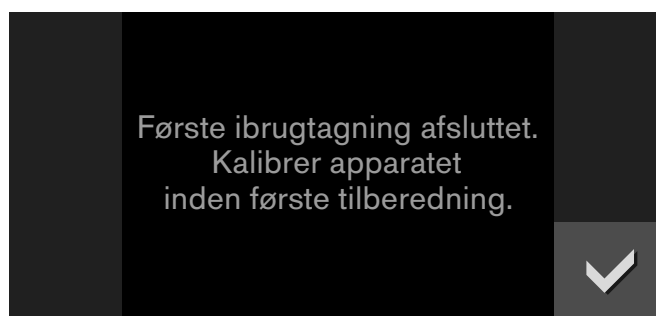
- 4 Bekræft med ✓.



Afslutte den første ibrugtagning

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

Bekræft med ✓.



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

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

Kalibrering

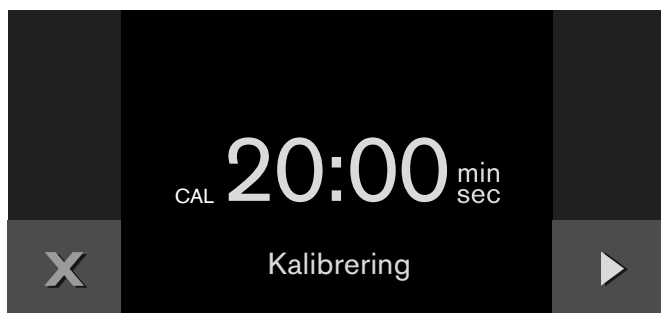
Vandets kogetemperatur er afhængig af lufttrykket. Da lufttrykket falder med stigende højde, falder dermed også kogepunktet. Under kalibreringen indstiller apparatet kogepunktet til trykforholdende på opstillingsstedet.

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

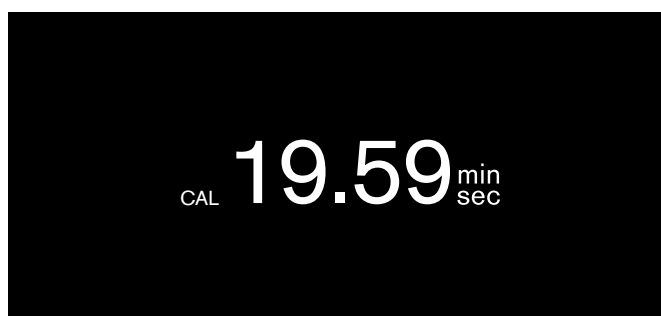
Anvisninger

- Apparatet skal være koldt til kalibreringen.
 - Apparatet genererer under kalibreringen mere damp end ellers.
- 1 Sæt funktionsvælgeren til S.
 - 2 Vælg "Grundeindstillinger" 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 en flytning

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

Efter gendannelse af standardindstillinger

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

Efter en strømafbrydelse

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

Rengøring af glastrude i ovndør

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

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

Rense tilbehør

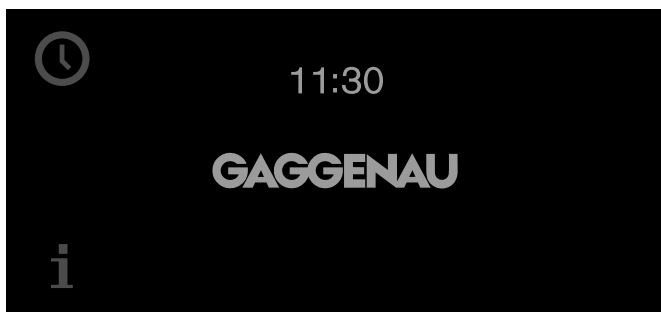
Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

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 anpasse displayvisningen via indstillingen "Lysstyrke" i grundindstillingerne.

Aktivere apparat

For at forlade standby-modus skal man enten:

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

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

Anvisninger

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

Betjene apparatet

Fyld vandbeholderen

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

Pas på!

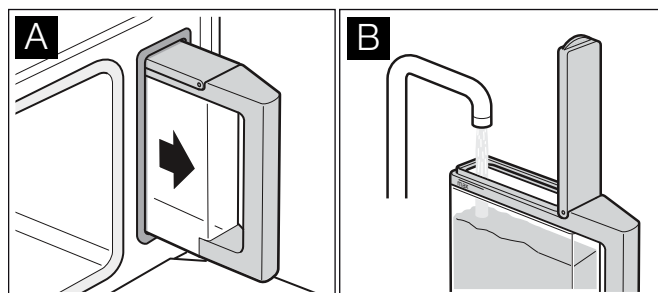
Skader på apparatet ved brug af ikke egnede væsker

- 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.

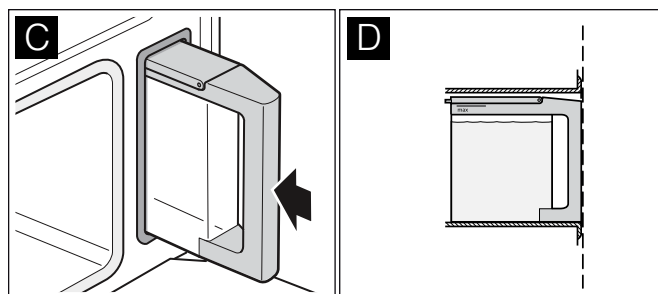
Informationer om vandet i Deres hus får De hos Deres vandværk. Hårdhedsgraden kan De teste med medfølgende test.

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).

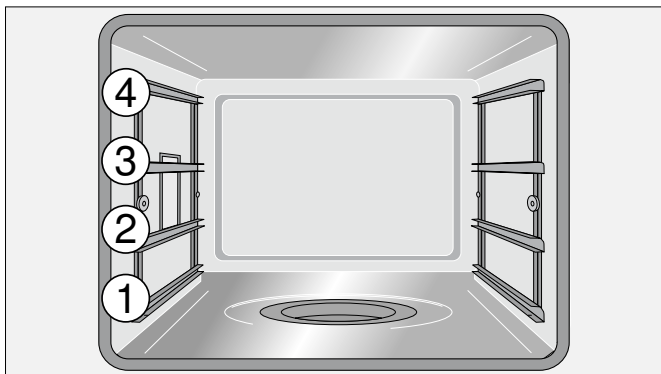


Beholderen skal flugte med beholderens skakt (fig. D).

Ovnrum

Ovnrummet har fire indsætningsniveauer. Indsætningsniveauerne tælles nedefra og op.

Bemærk: De kan udnytte op til tre plan samtidigt (niveau 2, 3 og 4).



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.

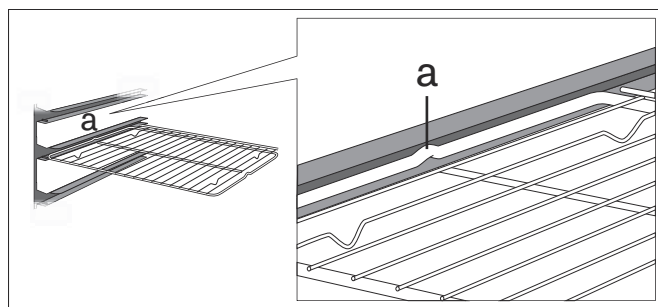
Åbn apparatets dør altid til anslaget. I denne position svinger den åbne dør ikke tilbage af sig selv.

Sætte tilbehør ind

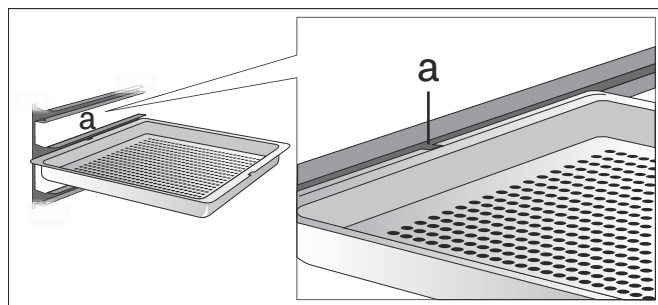
Risten og tilberedningsbeholderen med huller er udstyret med en indgrebsfunktion. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal skydes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere. Når tilbehøret trækkes ud, skal det løftes en smule.

Når risten skydes ind i ovnen, er det vigtigt,

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



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



Tænde

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

I displayet fremkommer opvarmningssymbolet . Bjælken viser kontinuerligt apparatets opvarmningsstatus. 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:

Drej 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 rengøringsvamp.
- 3 Det afkølede ovnrum og fordamperskålen tørres ud med rengøringsvampen og tørres godt efter med en blød klud.
- 4 Møbler eller håndtag tørres af, hvis der har dannet sig kondensvand.

Sikkerhedsafbryder

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

Undtagelse:

En programmering med langtidstimeren.

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

Timer-funktioner

Via timer-menuen indstiller De:

⌚ Æggeur

⌚ Stopur

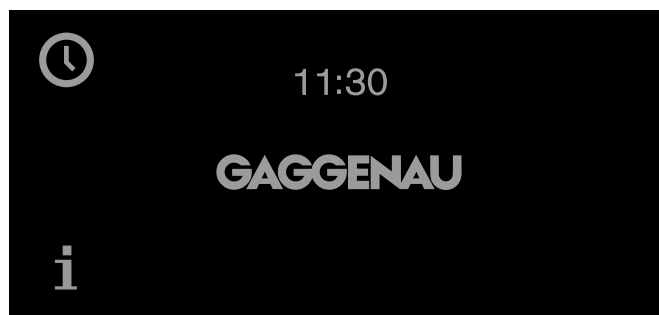
⌚ Tilberedningstid (ikke i standby)

⌚ Sluttidspunkt for tilberedningstid (ikke i standby)

Åbne Timer-menu

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

Berør symbol ⌚.



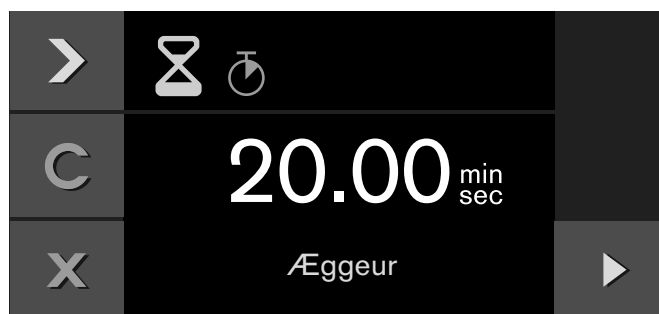
Timer-menuen vises.

Minutur

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

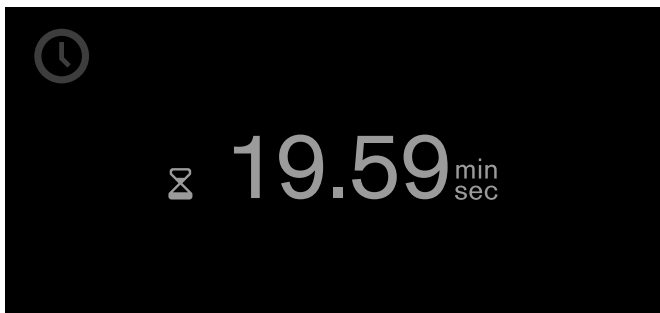
Indstille æggeur

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



- 3 Start med ▶.

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



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

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

Sætte æggeuret på pause:

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

Slukke for æggeuret før tiden:

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

Stopur

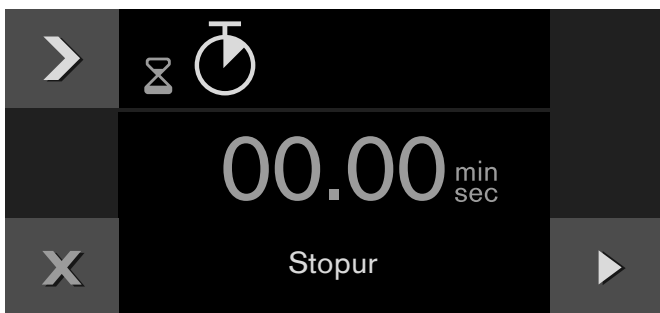
Stopuret udløber uafhængig af apparatets andre indstillinger.

Stopuret tæller fra 0 sekunder op til 90 minutter.

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

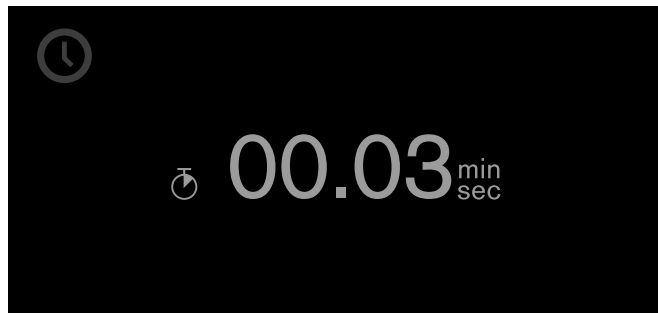
Starte stopur

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



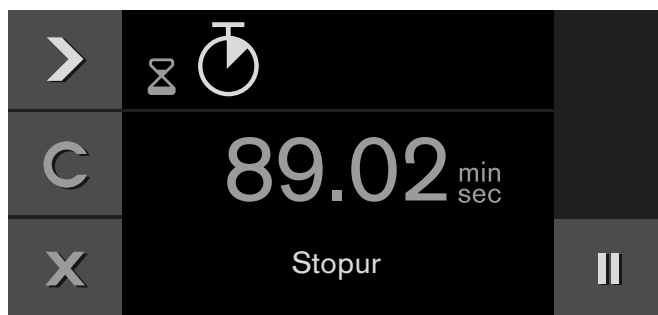
- 3 Start med ▶.

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



Standse stopur, og starte det igen.

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



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

- 4 Start med ▶.

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

Slukke stopur:

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

Varighed

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

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

Indstille tilberedningstiden

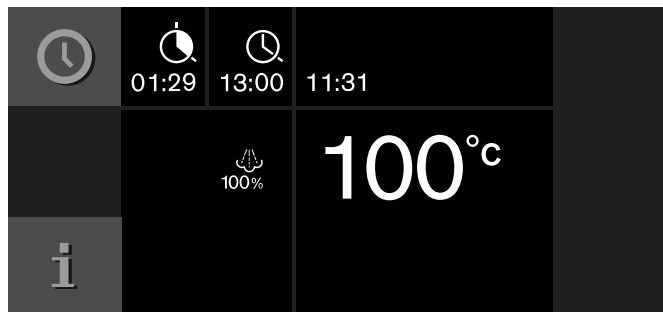
De har indstillet ovnfunktion og temperatur og sat Deres ret ind i ovnrummet.

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

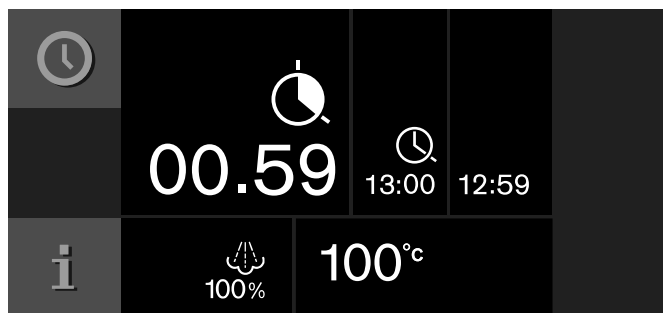


- 4 Start med .

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



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



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

Ændre tilberedningstiden:

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

Slette tilberedningstiden:

Hent timer-menuen. Vælg med  funktionen "Tilberedningstid" . Slet tilberedningstiden med **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.

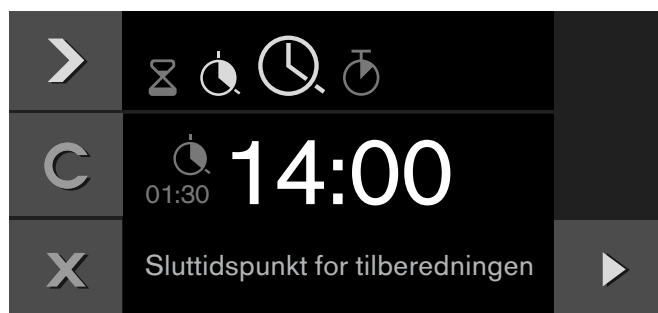
De indtaster tilberedningstiden og forskyder sluttidspunktet for tilberedningstiden til kl. 15:30. Elektronikken beregner starttiden. Apparatet starter kl. 14:50 automatisk og slukker kl. 15:30.

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

Udskyde sluttidspunkt for tilberedningstid

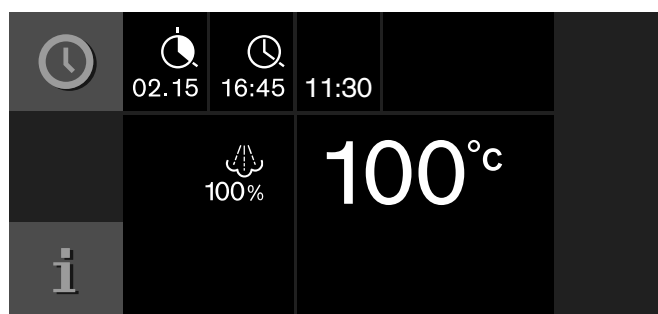
De har indstillet ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid.

- 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 tilberedningstid:

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.

Børnesikring

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

Anvisninger

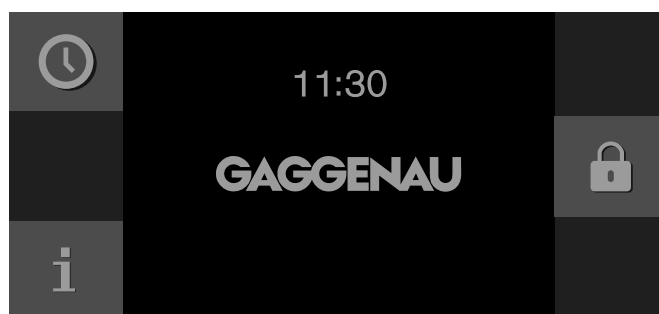
- Børnesikringen skal indstilles til "tilgængelig" i grundindstillingerne (se kapitlet 'Grundindstillinger').
- Hvis der opstår et strømsvigt, mens børnesikringen er aktiveret, kan det ske, at børnesikringen er deaktiveret, når strømforsyningen kommer tilbage.

Aktivere børnesikring

Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på 0.

Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.



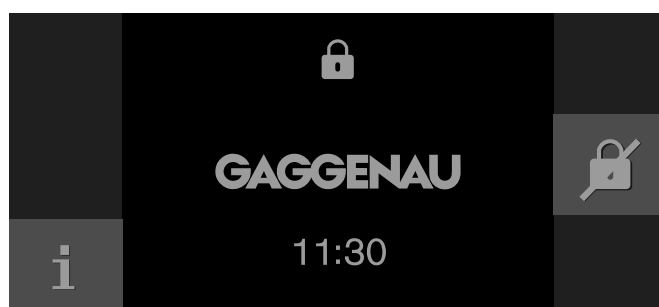
Børnesikringen er aktiveret. Standby-indikatoren vises. Symbolet  vises øverst i displayet.

Deaktivere børnesikring

Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på 0.

Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.



Børnesikringen er deaktiveret. Apparatet kan indstilles som sædvanligt.

Grundindstillinger

I grundindstillingerne kan De individuelt tilpasse Deres apparat.

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

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

Ændringerne er gemt.

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

	Datoformat	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Indstilling af datoformat
	Dato	Aktuel dato	Indstille dato. Skift mellem år/måned/dag med symbolet ➤.
	Temperatur-format	°C* / °F	Indstil temperaturenhed.
	Sprog	Tysk* / Fransk / Italiensk / Spansk / Portugisisk / Hollandsk / Dansk / Svensk / Norsk / Finsk / Græsk / Tyrkisk / Russisk / Polsk / Tjekkisk / Slovensk / Slovakisk / Arabisk / Hebræisk / Japansk / Koreansk / Thai / Kinesisk / Engelsk USA / Engelsk	Vælg sprog for tekstdisplayet Bemærk: Ved omstilling til et nyt sprog bliver systemet genstartet, dette varer nogle sekunder. Derefter bliver menuen Grundindstillinger lukket.
	Standardindstillinger	Gendanne apparatets standardindstillinger	Bekræft spørgsmålet "Slette alle individuelle indstillinger og gendanne apparatets standardindstillinger?" med ✓, eller afbryd med X. Bemærk: Ved gendannelse af standardindstillingerne bliver alle individuelle opskrifter slettet. Når standardindstillingerne er blevet gendannet, åbnes menuen "De første indstillinger".
	Demotilstand	Til / Fra*	Anvendes kun ved præsentationer. I demotilstand varmer apparatet ikke, men alle andre funktioner er tilgængelige. Ved normal drift skal indstillingen "Fra" være aktiveret. Denne indstilling er kun mulig i de første 3 minutter efter tilslutningen af apparatet.
	Langtids-timer	Ikke tilgængelig* / Tilgængelig	Tilgængelig: Langtids-timeren kan indstilles, se kapitlet 'Langtids-timer'.
	Børnesikring	Ikke tilgængelig* / Tilgængelig	Tilgængelig: Børnesikringen kan aktiveres (se kapitlet 'Børnesikring').

* Standardindstillinger

Rengøring og vedligeholdelse

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

⚠ Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Fare for forbrænding!

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

⚠ Fare for forbrænding!

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

⚠ Fare for tilskadekomst!

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

Rengøringsmiddel

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

Benyt

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

Vask nye karklude grundigt før brug.

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

Område	Rengøringsmiddel
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller hos forhandleren.
Aluminium	Rengør med et mildt rengøringsmiddel til glasruder. Tør overfladerne af med en vinduespuddseklud eller en fnugfri mikrofiberklud med lette horisontale bevægelser.
Ovnrum af rustfrit stål eller emalje	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke ovnrensespray og ingen aggressive ovnrensemidler eller skurende midler. Alle former for ru skure- eller grydesvampe er også uegnede. Sådanne rengøringsmidler ridser overfladen. Anvend plejemidlet til den regelmæssige rengøring af ovnrum af rustfrit stål i henhold til producentens anvisninger (bestillingsnummer 667027 hos kundeservice eller i Online-Shop). Pas på! – Der må ikke sprayes rengøringsmiddel på ventilationsklappen på oversiden af ovnrummet! – Rester af rengøringsmiddel danner pletter ved opvarmning. Fjern rester af rengørings- og plejemidler grundigt med rent vand, inden ovnrummet tørres. Tør altid ovnrummet efter rengøringen (se kapitlet <i>Tørreprogram</i>).
Meget tilsmudset ovnrum af rustfrit stål eller emalje	Rense-gel, spray til ovne (bestillingsnummer 00311860 hos kundeservice eller i online-shop). Bemærk! ● Må ikke komme i kontakt med tætningerne i døren, lampen og fordampningsskålen! ● Må højst virke i 12 timer! ● Må ikke anvendes på varme flader! ● Skyl grundigt efter med vand! ● Følg producentens anvisninger.
Glasafdækning ovnlampe	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp.
Fedtfiler	Opvaskemaskine
Vandbeholder	Varmt opvaskevand. Må ikke vaskes i opvaskemaskine. Tør tætningen i låget godt af. Lad beholderen tørre med åbent låg.
Beholderrum	Skal altid aftørres efter brug.
Dørtætning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp. Dørtætningen må ikke skures. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.

Område	Rengøringsmiddel
Stegetermometer	Tør af med en fugtig klud. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.
Tilberedningsbeholder, rist	Opvaskemaskine eller varmt opvaskevand. Opblød fastbrændte rester, og rengør med en børste.
Ribberammer	Opvaskemaskine eller varmt opvaskevand, se kapitlet <i>Udtagning af ribberammer</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.

Mikrofiberklud

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

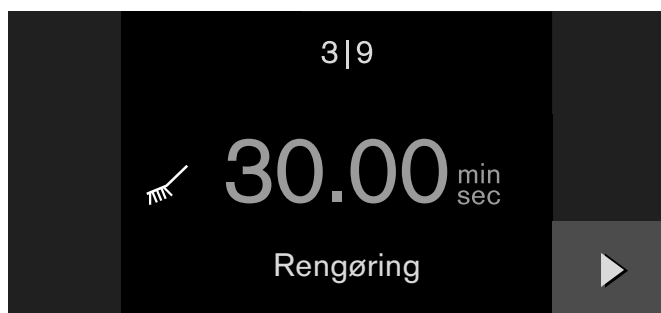
Rengøringshjælp

Rengøringshjælpen løsner hårdnakket smuds i ovnrummet og letter rengøringen.

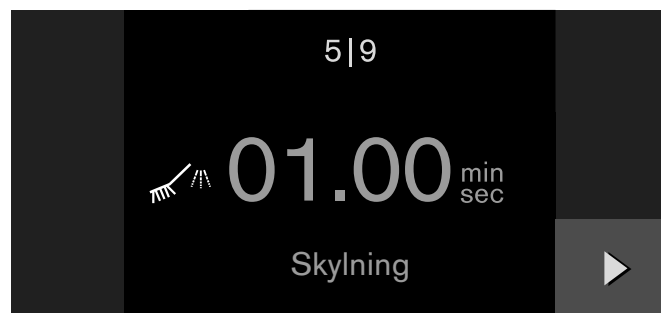
Rengøringshjælpen består af trinnet rengøring og to gange skylning.

Starte rengøringshjælpen

- 1 Sæt funktionsvælgeren på **S**.
- 2 Symbolet  vises. Bekræft med .
- 3 Tag tilbehør og fedtfilter ud af ovnrummet. Tag ristene ud af ovnrummet (se kapitlet Udtagning af riste). Tør ovnrummet af med et rengøringsmiddel.
- 4 Fyld koldt vand i vandbeholderen op til markeringen "max", og skyd den ind i vandbeholderens rum. Luk apparatets dør.
- 5 Der vises en rengøringstid på 30 minutter. Start med . Rengøringstiden tælles ned i displayet. Lampen i ovnrummet forbliver slukket.



- 6 Efter 30 minutter lyder et signal. I displayet vises en meddelelse.
- 7 Tør ovnrummet af. Fjern rester af rengøringsmiddel. Fyld rent vand i vandbeholderen. Bekræft med .
- 8 I displayet vises den første skylning. Start med . Apparatet skyller. Skylningstiden tælles ned i displayet.



- 9 Efter 1 minut lyder der et signal. Tøm fordampningsskålen med den leverede rengøringssvamp. Bekræft med .
- 10 I displayet vises den anden skylning. Start med . Apparatet skyller. Skylningstiden tælles ned i displayet.

Efter 1 minut lyder der et signal. Tøm fordampningsskålen med den leverede rengøringssvamp. Tøm vandbeholderen, og lad den tørre med åbent dæksel. Tør ovnrummet med en blød klud, og tør det fuldstændigt med tørreprogrammet.

Anvisninger

- Rengøringshjælpen skal altid gennemføres helt og kan ikke afbrydes.
- Fjern alle former for rester efter rengøringen fra ovnrummet, inden ovnen bruges til madlavning igen.
- Hvis rengøringshjælpen bliver afbrudt af en strømafbrydelse, skal rengøringshjælpen startes igen, inden ovnen bruges til madlavning, for at fjerne eventuelle rester af rengøringsmiddel fra ovnrummet.

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.

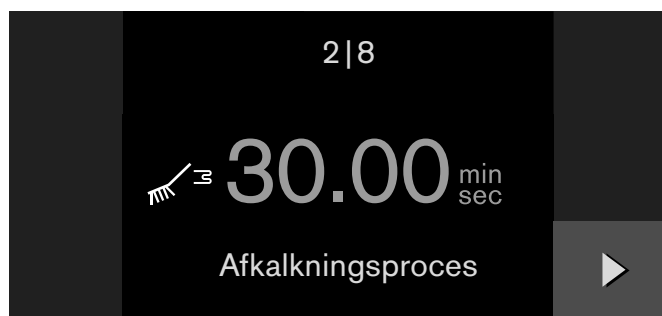
Pas på!

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

Start af afkalkningsprogram

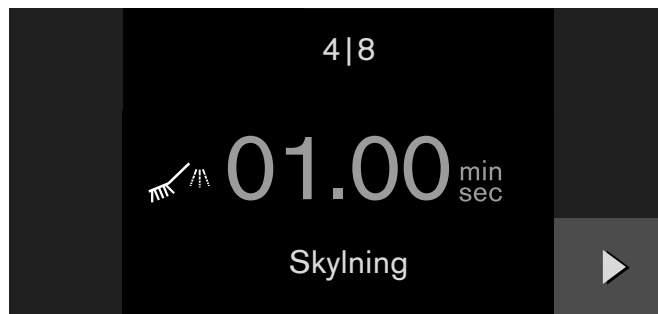
Ovnrummet skal være helt afkølet.

- 1 Bland 300 ml vand og 60 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske.
- 2 Sæt funktionsvælgeren på **S**. Vælg afkalkningsprogrammet med drejeknappen.
- 3 Symbolet  vises. Bekræft med .
- 4 Fyld vandbeholderen med afkalkningsvæske, og skyd den ind i vandbeholderens rum. Luk apparatets dør. Bekræft med .
- 5 Der vises en afkalkningstid på 30 minutter. Start med . Afkalkningstiden tælles ned i displayet. Lampen i ovnrummet forbliver slukket.



- 6 Efter 30 minutter lyder et signal. I displayet vises en meddelelse.
- 7 Tøm fordampningsskålen med den leverede rengøringsvamp. Fyld koldt vand i vandbeholderen. Bekræft med .

- 8 I displayet vises den første skylning. Start med . Apparatet skyller. Skylningstiden tælles ned i displayet.



- 9 Efter 1 minut lyder der et signal. Tøm fordampningsskålen med den leverede rengøringsvamp. Bekræft med .
- 10 I displayet vises den anden skylning. Start med . Apparatet skyller. Skylningstiden tælles ned i displayet.

Efter 1 minut lyder der et signal.

Afkalkningsprogrammet er afsluttet.

Tøm fordampningsskålen med den leverede rengøringsvamp. Tøm vandbeholderen, og lad den tørre med åbent dæksel. Tør ovnrummet med en blød klud, og tør det fuldstændigt med tørreprogrammet.

Slet derefter afkalkningsmeddelelsen i displayet.

Slette afkalkningsmeddelelse

- 1 Sæt funktionsvælgeren på **S**. Vælg "Slette afkalkningsmeddelelse" med drejeknappen. Bekræft med .
- 2 Der vises en meddelelse. Bekræft med .

Anvisninger

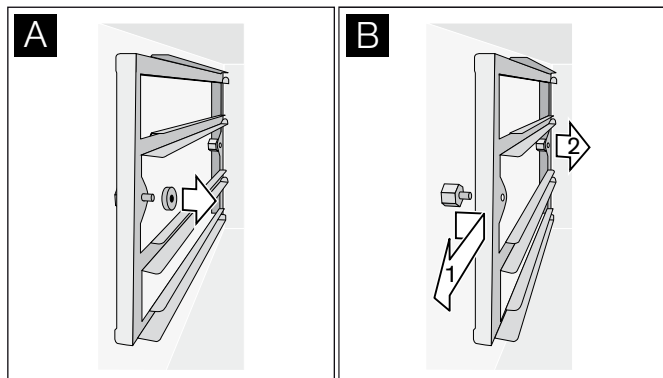
- Afkalkningsprogrammet skal altid gennemføres helt og kan ikke afbrydes.
- Fjern alle former for rester efter afkalkningen fra ovnrummet, inden ovnen bruges til madlavning igen.
- Hvis afkalkningsprogrammet bliver afbrudt af en strømafbrydelse, skal afkalkningsprogrammet startes igen, inden ovnen bruges til madlavning, for at fjerne eventuelle rester af afkalkningsmiddel fra ovnrummet.

Fjerne riste

Ristene kan tages ud til rengøringen.

Tage ristene ud

- 1 Læg et viskestykke ind i ovnrummet for at beskytte det rustfrie 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 fingerskruerne fast.

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

En fejl, hvad gør man?

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

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i 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, indikatoren reagerer ikke. I displayet vises  .	Børnesikring er aktiveret	Deaktiver børnesikringen (se kapitlet 'Børnesikring').
Apparatet slås automatisk fra	Sikkerhedsafbrydning: Der er ikke blevet foretaget nogen betjening i mere end 12 timer.	Bekræft beskeden med  , sluk for apparatet og tænd igen for det
Apparatet opvarmes ikke, i displayet vises  .	Apparatet er i demotilstand	Deaktiver demotilstand i grundindstillingerne
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises en besked	Vandbeholderen er tom	Fyld vandbeholderen
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 "ploppende" lyd	Spændingseksansion 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 opvarmes ikke.

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

Skifte ovnrummets lampe

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

Pas på!

Afmonter ikke lampens afdækning. Tætningen beskadiges.

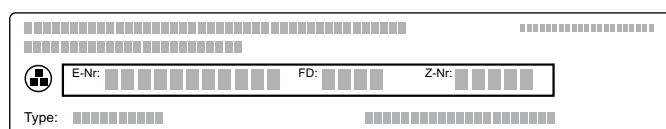
Når lampens afdækning i ovnen er beskadiget, skal den udskiftes. Afdækninger får De hos kundeservicen. Angiv venligst E-nummeret og FD-nummeret af Deres apparat.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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



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

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Tabeller og tips

Anvisninger

- De angivne tilberedningstider er kun vejledende. Den faktiske tilberedningstid påvirkes af udgangsvarens kvalitet og temperatur samt vægten og tykkelsen af madvarerne, der skal tilberedes.
- Forvarm apparatet altid. På den måde opnår De de bedste tilberedningsresultater. (Undtagelse: Ved ovnfunktionen "Langtids-Dampning" forvarmes apparatet ikke.)
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 kogegrej. Når De benytter noget andet kogegrej, kan tilberedningstiderne blive længere eller kortere.
- Begynd med den korteste angivne tid, hvis De kun har lidt erfaring med en ret. I givet fald kan De lade retten koge videre.
- Vær opmærksom på kun kort at åbne ovnrummet af det forvarmede apparat og sætte madvarerne hurtigt ind.
- Hvis De kun benytter én tilberedningsindsats, skal det skubbes ind på andet niveau nedefra.
- Hvis De benytter tilberedningsindsatsen med huller eller risten uden ekstra kogegrej, skal De altid skubbe tilberedningsindsatsen uden huller ind på første niveau nedefra for at undgå, at ovnrummets bund eller fordamperskålen tilsmudses for meget.
- De kan udnytte op til tre indsætningsniveauer samtidigt (rille 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.
- Madvarerne må ikke berøre ovnrummet eller bagpladen.
- Kombi-/dampovnens dør skal lukke tæt. Hold dørtætningsfladerne derfor altid rene.
- Læg madvarerne ikke for tæt på riste og i tilberedningsindsatse. På den måde sikres en optimal dampcirkulation.

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 dampovnen arbejder trykløst ved kun 100°C, sker tilberedningen også meget mere skånsomt end eksempelvis i trykkogeren.
- 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	
Grøntsagsterrin	med huller/rist	100	100	50 - 60	i terrin
Gulerødder, i skiver	med huller	100	100	10 - 15	

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
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	
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	
Flå tomater	med huller	100	100	3 - 4	Rids tomaterne og kom dem efter dampningen i isvand.
Sukkerærter	med huller	100	100	10 - 15	

Grøntsager – Langtids-Dampning

- "Langtids-Dampning" er den ideelle tilberedningsmetode for fine grøntsager, som under tilberedningen hurtigt mister deres farve og struktur/konsistens.
- Ved at dampe levnedsmidlet blidt får man et større tidsvindue, hvori en perfekt tilberedning lykkes sikkert.
- Forvarm ovnrummet undtagelsesvis ikke og vælg ovnfunktionen ☞ "Langtids-Dampning".

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Tynde grøntsagsstrimler og -skiver (1 - 2 mm)	med huller	100	☞	8 - 10	
Bladbede	med huller	90	☞	8	
Pak Choi	med huller	90	☞	7	
Spinat	med huller	90	☞	7	
Squash-blomster	med huller	90	☞	8	
Sukkerærter	med huller	100	☞	10	

Fisk – Dampning

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

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

Fisk – Langtids-Dampning

- Mør fisk tilberedes særdeles skånsomt ved "Langtids-Dampning" mellem 80 og 90 °C. Især fiskesorter, som hurtigt bliver for gennemstegt og falder fra hinanden, har fordel af denne tilberedningsmetode og bliver saftige og møre.
- Ved at dampe levnedsmidlet blidt får man et større tidsvindue, hvori en perfekt tilberedning lykkes sikkert.
- Forvarm ovnrummet undtagelsesvis ikke og vælg ovnfunktionen "Langtids-Dampning".
- Oplysningerne om de forskellige fiskesorter gælder for fileter.
- Ved filetter med hud: læg fisken i med hudsiden opad, så bevares strukturen og aromaen endnu bedre.
- Server på forvarmede plader eller tallerkener.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Østers (10 stk.)	uden huller	80 - 90	☞	2 - 5	i fond
Tilapia (å 150 g)	med huller	80 - 90	☞	10 - 12	
Dorade (å 200 g)	med huller	80 - 90	☞	12 - 15	
Fiskegryde	Rist	70 - 80	☞	50 - 90	i terrin
Forel, hel (å 250 g)	med huller	80 - 90	☞	12 - 15	
Helleflynder (å 300 g)	med huller	80 - 90	☞	12 - 15	
Jakobsmuslinger (6 stk.)	uden huller	80 - 90	☞	4 - 8	
Torsk (å 250 g)	med huller	80 - 90	☞	12 - 15	

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Red Snapper (à 200 g)	med huller	80 - 90		12 - 15	
Rødfisk (à 120 g)	med huller	80 - 90		10 - 12	
Rødspætte (à 150 g)	med huller	80 - 90		8 - 10	
Søtungeroulader, fyldt (à 150 g)	med huller	80 - 90		12 - 15	
Pighvar (à 300 g)	med huller	80 - 90		12 - 15	
Havkat (à 150 g)	med huller	80 - 90		10 - 12	
Sandart (à 250 g)	med huller	80 - 90		12 - 15	

Kød/fjerkræ - Lavtemperatursdampning

- Kraftigt brunet kød som tilberedes i længere tid ved lav temperatur. Med denne tilberedningsmåde bliver kødet ensartet mørt og får en sart rosa farve, bortset fra den tynde, brunede kant, og det bliver særligt saftigt. Det er ikke nødvendigt at vende kødet eller at hælde væde over det.
- De angivne tilberedningstider er kun vejledende og afhænger primært af kødets udgangstemperatur og af varigheden af bruningen.
- Tag kødet ud af køleskabet 1 time, inden tilberedningen på påbegyndes.
- Af hensyn til hygiejnen skal kødet inden tilberedningen brunes kortvarigt ved kraftig varme på alle sider i en pande. Derved dannes en sprød skorpe, som forhindrer at kødsaften løber ud, og som giver den typiske stegearoma.
- Læg det brunede kød i en stegepose, eller rul det ind i varmebestandig plastfolie, så dampen ikke opbløder den sprøde skorpe, og tilbered derefter kødet færdigt i det forvarmede apparat. På den måde bliver kødet tilberedt i sin egen saft.
- Vær forsigtig med krydderier: Den langsomme tilberedning forstærker aromaen.
- Dampningen ved de lave temperaturer giver vildt eller hestekød en mere intens smag end de klassiske tilberedningsformer.
- Anvend funktionen "Lavtemperatursdampning" .
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at opnå kernetemperaturer, som ligger over temperaturen i ovnrummet. Der gælder følgende tommelfingerregel: Den indstillede ovntemperatur skal ligge 10-15°C over den ønskede kernetemperatur.
- Mod slutningen af tilberedningstiden kan temperaturen reduceres til 60°C. På den måde kan tilberedningstiden forlænges (f.eks. hvis gæsterne bliver forsinket). Hvis tilberedningsprocessen skal forlænges, må temperaturen i ovnrummet ikke være højere end den ønskede kernetemperatur. Så kan større stykker kød blive i ovnen i 1 - 1,5 time og mindre stykker 30 - 45 minutter.
- Server kødet på forvarmet service.

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		20 - 40	
Lammekølle, uden ben, bundet, rosa (1,5 kg)	uden huller	70 - 80		150 - 180	
Roastbeef, rosa (1 - 1,5 kg)	uden huller	70 - 80		120 - 180	
Mørbradsbøffer, gennemstegt (à 70 g)	uden huller	80		30 - 40	
Oksebøffer, rosa (à 200 g)	uden huller	70 - 80		20 - 40	

Kød/pølser – Opvarme

Levnedsmidler	Tilberedning-indsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Hamburgerryg, kogt, i skiver	uden huller	100	100	15 - 20	
Pølser, kogt (f.eks. medisterpølse)	uden huller	85 - 90	100	10 - 20	

Fjerkræ – Dampning

Levnedsmidler	Tilberedning-indsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Kyllingebryst, fyldt, dampet (à 200 g)	med huller	100	100	10 - 15	
Kalkunbrystfilet, dampet (à 300 g)	med huller	100	100	12 - 15	
Poussin, vagtel, due (à 300 g)	med huller	100	100	25 - 30	

Tilbehør

Vær også opmærksom på oplysningerne på forpakningen.

Levnedsmidler	Tilberedning-indsats	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	
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
Gærbrødder (à 100 g)	uden huller	100	100	20 - 30	Gærbrødder 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.

Andet

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Desinficere (f.eks. sutteflasker, marmeladenglas)	Rist	100	100	20 - 25	
Æg, størrelse M (5 stk.)	med huller	100	100	8 - 15	
Æggestand (500 g)	Glasform, rist	90	100	25 - 30	skal tildækkes med varmebestandig husholdningsfilm
Semuljeboller	uden huller	90 - 95	100	8 - 10	

Regenerering (opvarme)

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

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Grøntsager	Tallerken, rist	90 - 100	7 - 10	
Stivelsesholdigt tilbehør	Tallerken, rist	100	10 - 12	f.eks. nudler, kartofler, ris; ikke egnet er bagte eller friturestegte madvarer som pommes frites eller kroketter

Hævning

- 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

Optøning

- I en dampovn kan dybfrosne levnedsmidler tøs op både mere skånsomt og hurtigere end ved normal rumtemperatur.
- Brug ovnfunktionen "Optøning"  til dette.
- De angivne optøningstider er kun vejledende. Optøningens varighed afhænger af de frosne levnedsmidlers størrelse, vægt og form: Frys levnedsmidler ned så fladt som muligt eller enkeltvis. Det reducerer optøningstiden.
- Tag retterne ud af emballagen inden optøningen.
- Tø kun den mængde op, som skal bruges med det samme.
- Husk, at optøede levnedsmidler kan være mindre holdbare, så de hurtigere bliver fordærvet end ferske levnedsmidler. Tilbered derfor optøede levnedsmidler med det samme, og sørg for, at de bliver helt gennemstegt.
- Vend kød eller fisk, eller adskil enkeltdele, som f.eks. bær eller mindre kødstykker, efter halvdelen af optøningstiden. Fisk behøver ikke at blive tøet helt op. Det er nok, hvis overfladen er tilstrækkeligt blød til at kunne fastholde krydderier.

Sundhedsrisiko!

Optøningsvæden fra animalske levnedsmidler skal altid fjernes ved optøning. Denne væde må aldrig komme i kontakt med andre levnedsmidler. Der kan overføres bakterier.

Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind under levnedsmidlerne. Den opsamlede optøningsvæde fra kød eller fjerkræ skal hældes bort. Vask køkkenvasken bagefter, og skyl efter med rigeligt vand. Vask tilberedningsindsatsen i varmt opvaskevand eller i opvaskemaskinen.

Lad dampovnen varme i 15 minutter ved 100 °C og 100 % fugtighed, når den har været anvendt til optøning.

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

Henkogning

- I 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 dampovn 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	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilbered- ningstid 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 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.

Fødevarer	Tilberedningsbehol- der	Temperatur i °C	Damp i %	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Bærfrugter	Med huller + uden huller	100	100	60 - 120	

Tilberedning af yoghurt

- I 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 på risten. Læg madvarerne ikke direkte på ovnrummets bund.

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

GAGGENAU



9000912931 da (970328)