

BSP 250/251

Kombi-/dampovn

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	3
Årsager for skader	4
Miljøbeskyttelse	5
Energibesparelse	5
Miljøvenlig bortskaffelse	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	12
Fedtfilter	12
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	18
Langtidstimer	19
Indstille langtidstimeren	19
Individuelle opskrifter	19
Registrere opskrift	19
Programmere opskrift	20

Angiv navn	20
Starte opskrift	21
Ændre en opskrift	21
Slette opskrift	21

Stegetermometer	21
Stikke stegetermometeret ind i madvaren, der skal tilberedes	22
Indstilling af kernetemperaturen	22
Vejledende værdier for kernetemperatur	23

Børnesikring	24
Aktivere børnesikring	24
Deaktivere børnesikring	24

Grundindstillinger	25
---------------------------	-----------

Rengøring og vedligeholdelse	27
Rengøringsmiddel	27
Rengøringshjælp	28
Tørreprogram	29
Afkalkningsprogram	29
Fjerne riste	30

En fejl, hvad gør man?	31
Strømafbrydelse	32
Demo-modus	32
Skifte ovnrums lampen	32

Kundeservice	32
E-nummer og FD-nummer	32

Tabeller og tips	33
Grøntsager	34
Fisk	35
Fisk – Lavtemperatursdampning	36
Kød – Tilberedning ved højere temperaturer	37
Kød/fjerkræ - Lavtemperatursstegning	38
Fjerkræ	39
Tilbehør	39
Desserter	40
Andet	40
Bagværk	41
Regenerering (opvarme)	42
Hævning	42
Optøning	43
Henkogning	43
Koge saft (bær)	44
Tilberedning af yoghurt	44
Tilberedning af store madvarer	45
Akrylamid i fødevarer	45

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 garantiydelser 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.
- 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.
- Alkoholampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.
- Der kan komme meget varm damp ud under driften. Rør ikke ved ventilationsåbningerne. Hold børn på sikker afstand.
- Pærerne bliver meget varme, når de er tændt. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket. Lad pærerne køle af, inden apparatet rengøres. Sluk ovnbelysningen under rengøringen.

Fare for skoldning!

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

Fare for elektrisk stød!

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

Årsager 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.

Miljøbeskyttelse

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

Energibesparelse

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



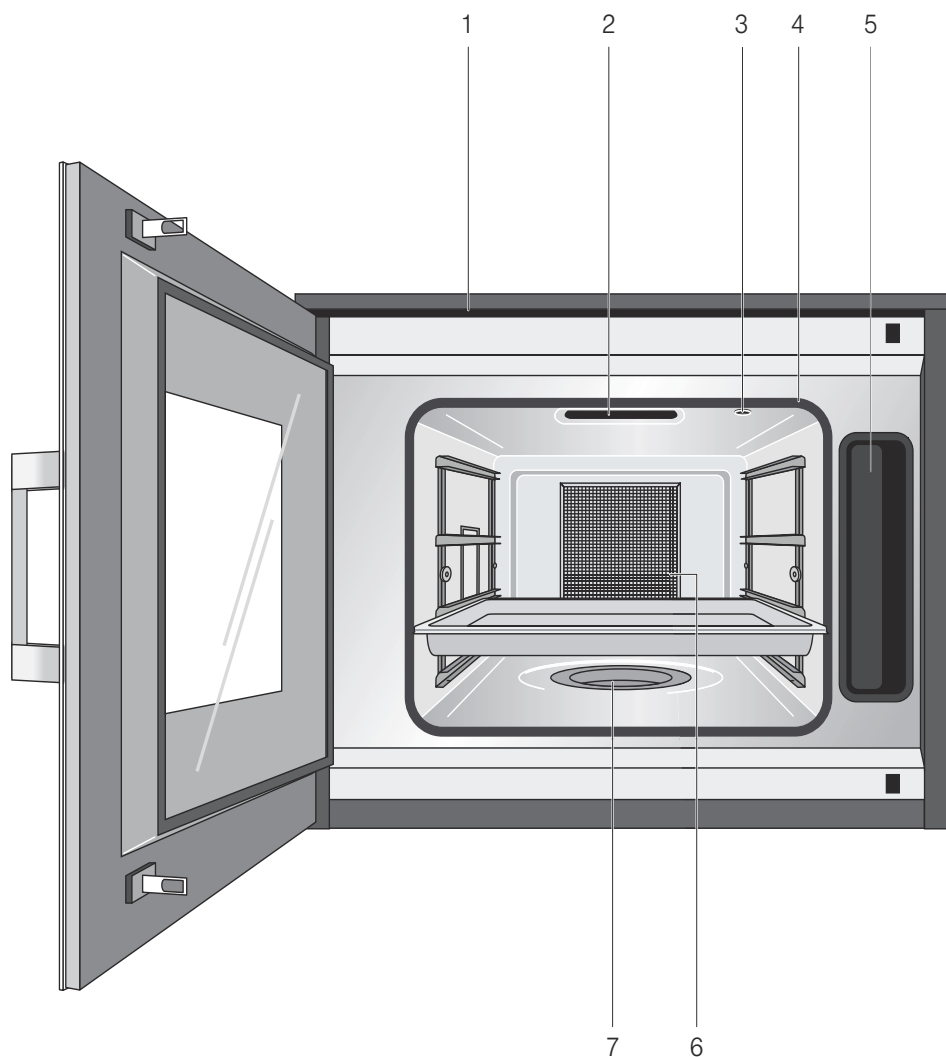
Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lær Deres apparat at kende

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

Kombi-/dampovn

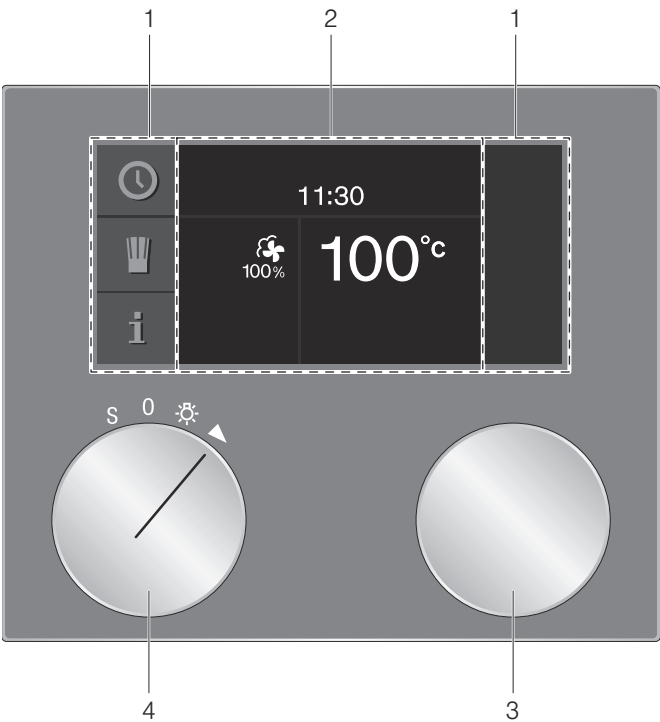


1	Ventilationsåbninger
2	Ventilatorklap
3	Hunстик til stegetermometer
4	Dørens tætningsliste
5	Vandbeholder
6	Fedtfilter
7	Fordamperskål

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

🍴	Hent individuelle opskrifter
rec	Registrere menu
🔧	Redigere indstillinger
> A	Angiv navn
✕	Slette bogstaver
🔒	Børnesikring
🕒	Åbne Timer-menu
🕒	Åbne Langtidstimer
🔧	Demo-modus
🌡️	Stegetermometer

Farver og visning

Farver

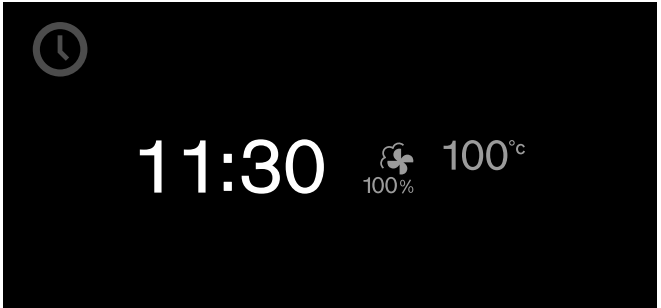
Die forskellige farver er beregnet som brugervejledning i de respektive indstillingssituationer.

orange	Første indstillinger Hovedfunktioner
blå	Grundindstillinger Rengøring
hvid	indstillelige værdier

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

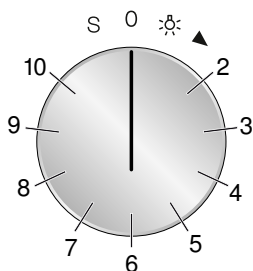
Deres apparat har en køleventilator. Køleventilatoren tændes under driften. Den varme luft undviger over eller under døren, afhængig af apparatets version.

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	Position nul		
	Lys		
2	 100% Varmluft + 100 % damp	30 - 230 °C Foreslået temperatur 100 °C	Dampning ved 70 °C - 100 °C: til grøntsager, fisk og tilbehør. Madretterne er helt omgivet af damp Kombifunktion ved 120 °C - 230 °C: til butterdej, brød, rundstykker. Varmluft og damp kombineres.
3	 80% Varmluft + 80 % damp	30 - 230 °C Foreslået temperatur 170 °C	Kombifunktion: til butterdej, kød og fjerkræ. Varmluft og damp kombineres.
4	 60% Varmluft + 60 % damp	30 - 230 °C Foreslået temperatur 170 °C	Kombifunktion: til bagværk af gærdej og brød. Varmluft og damp kombineres.
5	 30% Varmluft + 30 % damp*	30 - 230 °C Foreslået temperatur 170 °C	Tilberedning i egen væde: til bagværk Ved denne indstilling frembringes der ingen damp, men ventilationsklappen bliver lukket. Derved forbliver fugten fra madvarerne inde i ovnrummet, så retten ikke bliver udtørret.
6	 0% Varmluft + 0 % damp	30 - 230 °C Foreslået temperatur 170 °C	Varmluft: til kager, småkager og gratiner. Ventilatoren i bagvæggen fordeler varmen jævnt i ovnrummet.
7	 Hævning	30 - 50 °C Foreslået temperatur 38 °C	Hævning: til gærdej og surdej. Dejen hæver betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur. Varmluft og damp kombineres, så dejens overflade ikke tørrer ud. Den optimale temperaturindstilling til gærdej er 38 °C.
8	 Optøning	40 - 60 °C Foreslået temperatur 45 °C	Til grøntsager, kød, fisk og frugt. På grund af fugten overføres varmen mere skånsomt til retterne. Retterne tørrer ikke ud og ændrer ikke form.

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

Position	Funktion/ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
9	 Genopvarmning	60 - 180 °C Foreslået temperatur 120 °C	Til færdigtilberedte retter og bagværk. Færdigtilberedte retter bliver skånsomt genopvarmet. På grund af den tilførte damp bliver retterne ikke udtørret. Genopvarm tallerkenretter ved 120 °C, bagværk ved 180 °C.
10	 Tilberedning ved lav temperatur	30 - 90 °C Foreslået temperatur 70 °C	Tilberedning af kød ved lav temperatur. Skånsom, langsom tilberedning, som giver ekstra mørt kød.
S	 Grundindstillinger		I grundindstillingerne kan der foretages individuelle indstillinger.
	 Rengøringshjælp		Rengøringshjælpen opløser snavs i ovnrummet ved hjælp af damp.
	 Tørreprogram		Tørreprogrammet tørrer ovnrummet efter dampning eller rengøring.
	 Afkalkningsprogram		Afkalkningsprogrammet opløser kalken i ovnrummet.
	 Slette afkalkningsmeddelelse		Slet meddelelsen i displayet efter afkalkningen.

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

Tilbehør

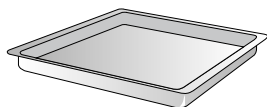
Benyt kun tilbehør, som medfølger i leveringen eller som fås hos kundeservicen. Det er specielt tilpasset til Deres apparat. Vær opmærksom på altid at skubbe tilbehøret korrekt ind i ovnrummet.

Deres apparat er udstyret med følgende tilbehør:



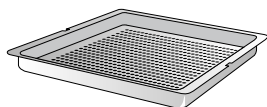
Rist

til kogegrej, kageformer, soufflaskål og til stege



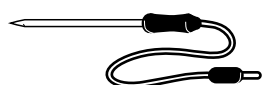
Tilberedningsindsats i rustfrit stål, uden huller, GN 2/3, 40 mm dyb

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



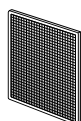
Tilberedningsindsats i rustfrit stål, med huller, GN 2/3, 40 mm dyb

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



Fedtfilter

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

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

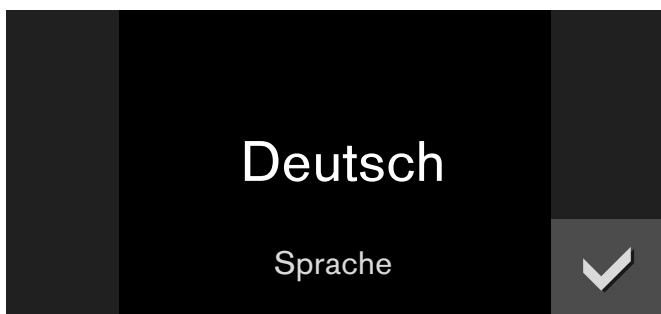
Anvisninger

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

Indstille sprog

På displayet vises det forindstillede sprog.

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

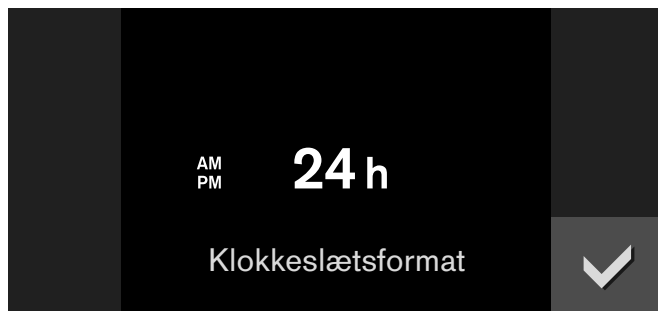


Bemærk: Ved omstilling til et nyt sprog bliver systemet genstartet, dette varer nogle sekunder.

Indstille klokkeslætsformat

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

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



Indstille klokkeslæt

I displayet vises klokkeslættet.

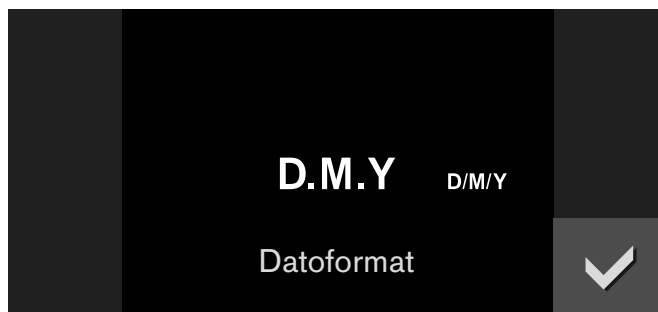
- 1 Indstil det ønskede klokkeslæt med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstilling af datoformat

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

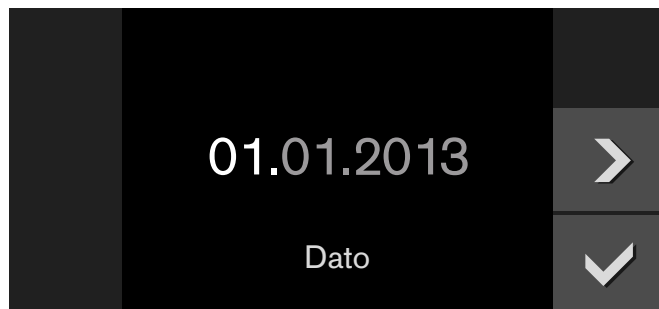
- 1 Vælg det ønskede format med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstille dato

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

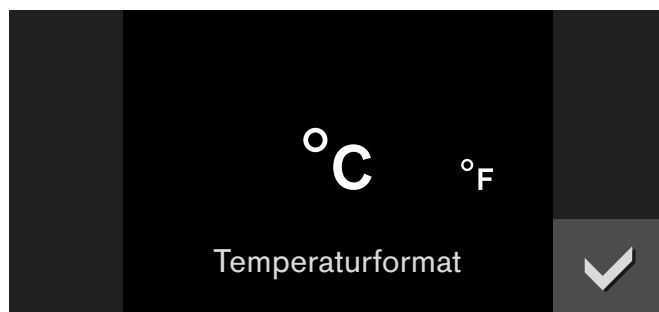
- 1 Indstil den ønskede dag med drejeknappen.
- 2 Skift til indstilling af måned med symbolet ➤.
- 3 Indstil måneden med drejeknappen.
- 4 Skift til indstilling af år med symbolet ➤.
- 5 Indstil året med drejeknappen.
- 6 Bekræft med ✓.



Indstille temperatur-format

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

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



Indstille hårdhedsgraden

I displayet vises "hårdhedsgrad".

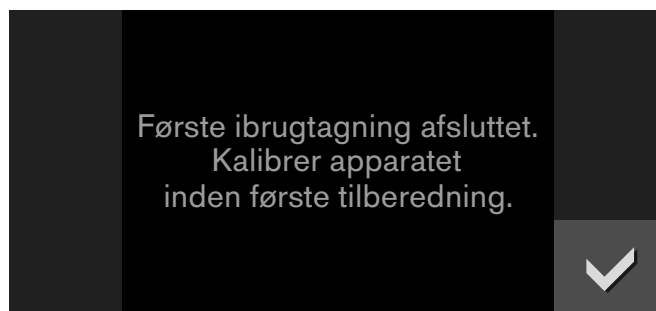
- 1 Test vandværksvandet med medfølgende karbonathårdhedstest: Fyld målerøret op til 5 ml markeringen med vandværksvand.
- 2 Tilsæt indikatoropløsning dråbevis, indtil farven skifter fra violet til gul.
Vigtigt: Tæl dråberne og ryst målerøret forsigtigt efter hver dråbe, indtil opløsningen er fuldstændigt 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.

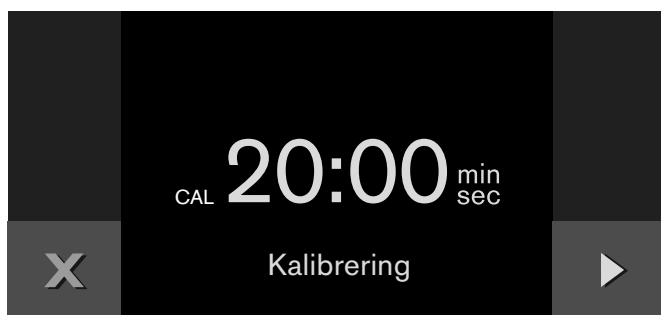
Kalibrering

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.

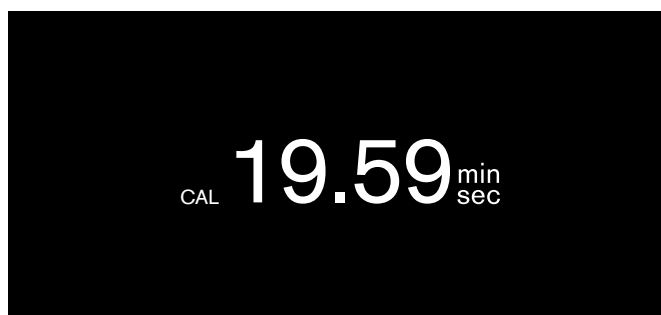
Det er vigtigt, at apparatet damper i 20 minutter ved 100°C uden afbrydelse. I denne tid må De ikke åbne apparatets dør.

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.

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.

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

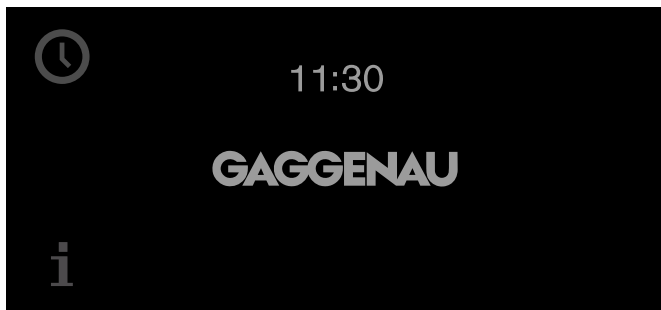
Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

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 anpassen 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!

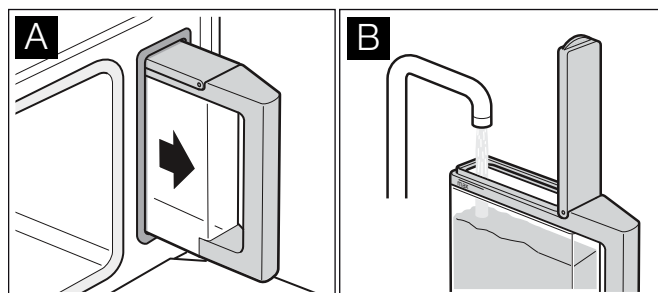
Skader på apparatet ved brug af ikke egnede væsker

- 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.

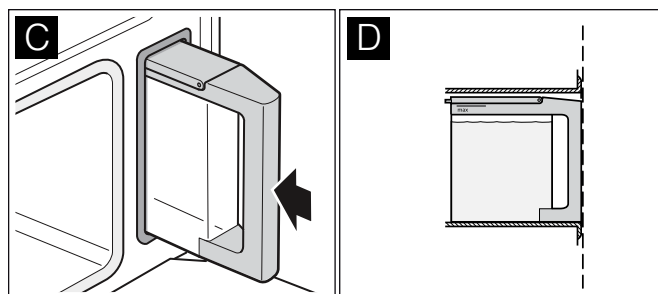
Informationer om vandet i Deres hus får De hos Deres vandværk. Hårdhedsgraden kan De teste med medfølgende test.

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).

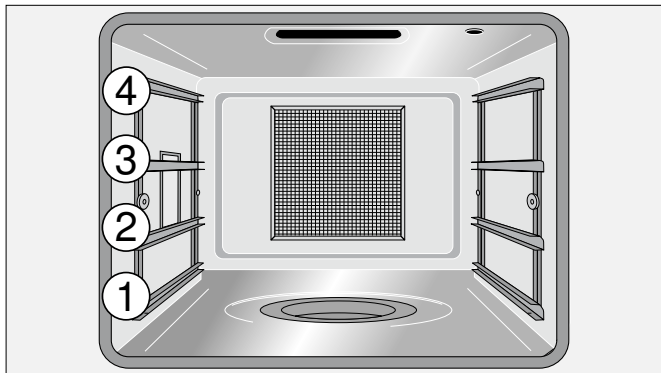


Beholderen skal flugte med beholderens skakt (fig. D).

Ovnrum

Ovnrummet har fire indsætningsniveauer. Indsætningsniveauerne tælles nedefra og op.

Bemærk: 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.

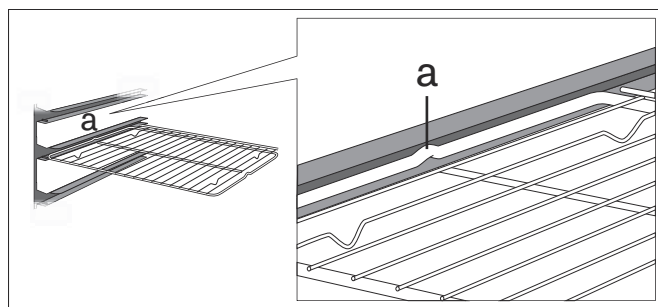
Åbn apparatets dør altid til anslaget. I denne position svinger den åbne dør ikke tilbage af sig selv.

Sætte tilbehør ind

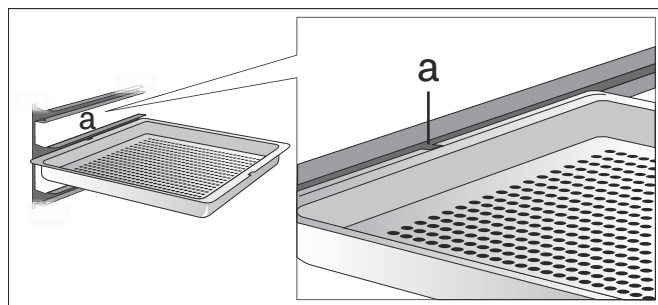
Risten og tilberedningsbeholderen med huller er udstyret med en indgrebsfunktion. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal skydes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere. Når tilbehøret trækkes ud, skal det løftes en smule.

Når risten skydes ind i ovnen, er det vigtigt,

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



Sørg for, at udsparringen (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:

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

Undtagelse:

En programmering med langtidstimeren.

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

Timer-funktioner

Via timer-menuen indstiller De:

 Æggeur

 Stopur

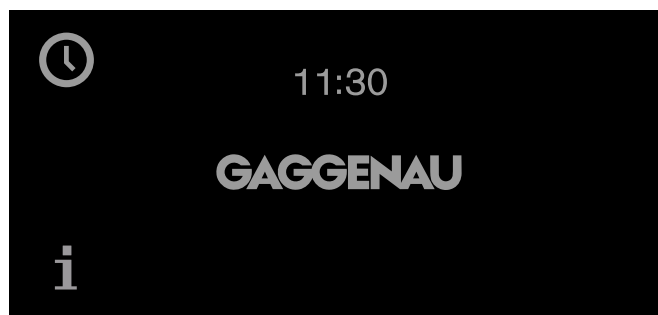
 Tilberedningstid (ikke i standby)

 Sluttidspunkt for tilberedningstid (ikke i standby)

Åbne Timer-menu

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

Berør symbol .



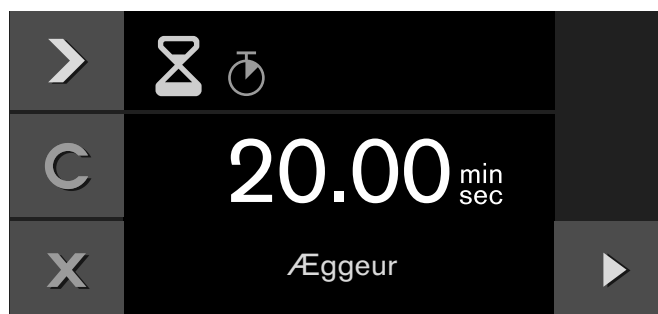
Timer-menuen vises.

Minutur

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

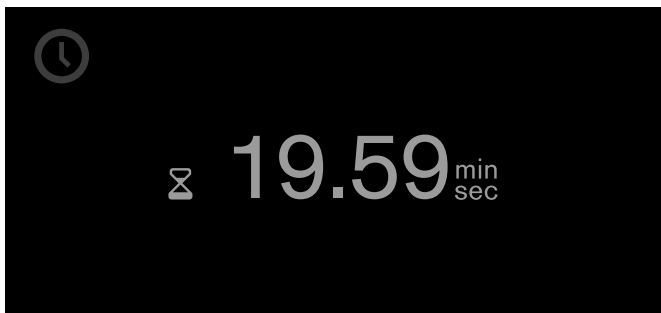
Indstille æggeur

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



- 3 Start med .

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



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

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

Sætte æggeuret på pause:

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

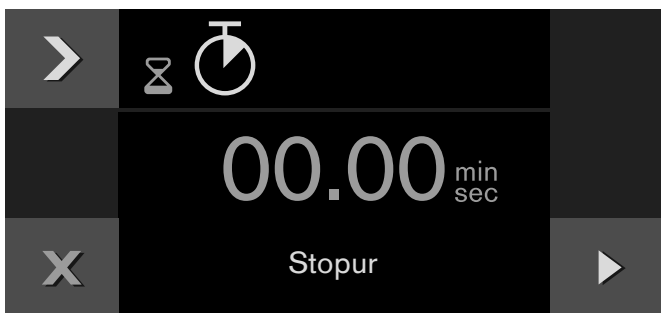
Stopuret udløber uafhængig af apparatets andre indstillinger.

Stopuret tæller fra 0 sekunder op til 90 minutter.

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

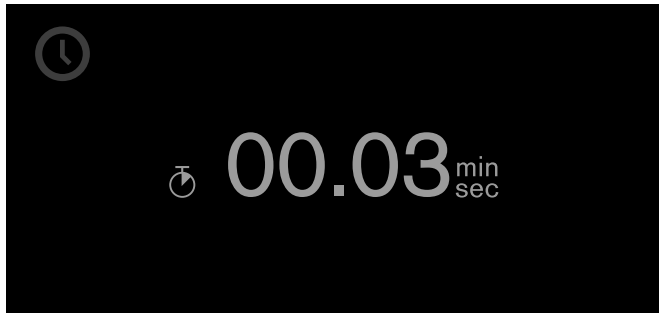
Starte stopur

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



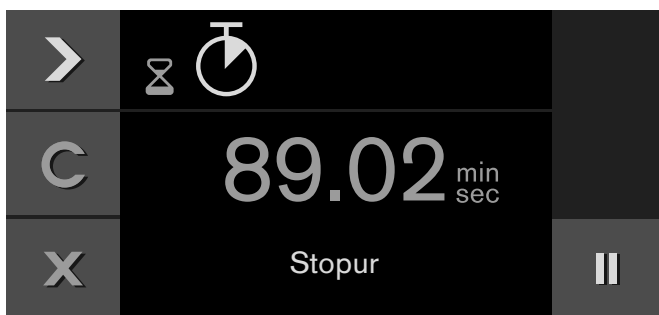
- 3 Start med ▶.

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 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.

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

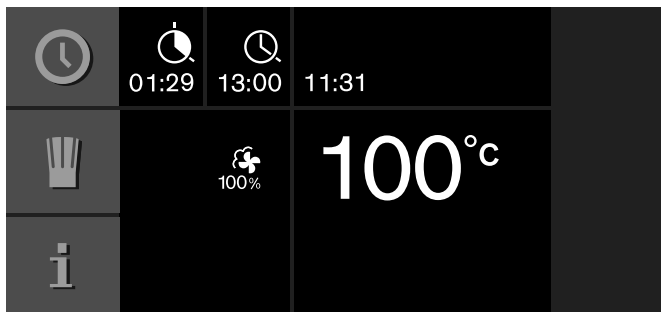
De har indstillet ovnfunktion og temperatur og sat Deres ret ind i ovnrummet.

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

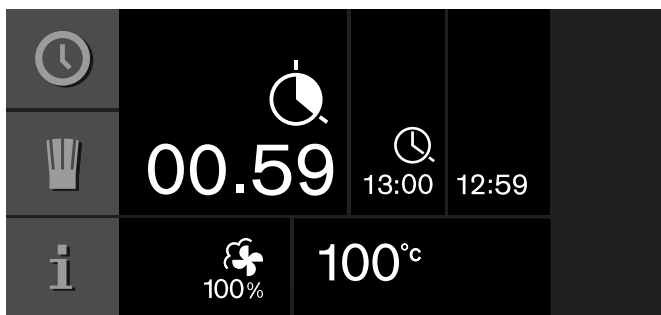


- 4 Start med .

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.

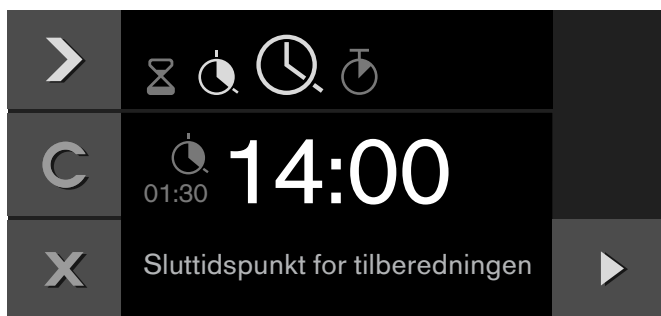
De indtaster tilberedningstiden og forskyder sluttidspunktet for tilberedningstiden til kl. 15:30. Elektronikken beregner starttiden. Apparatet starter kl. 14:50 automatisk og slukker kl. 15:30.

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

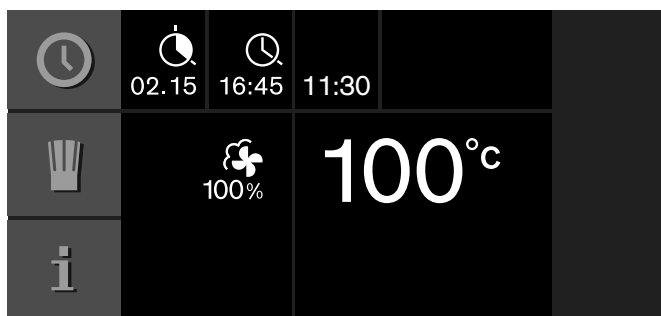
Udskyde sluttidspunkt for tilberedningen

De har indstillet ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid.

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



- 3 Indstil med betjeningsknappen det ønskede sluttidspunkt for tilberedningstiden.
- 4 Start med 



Apparatet går i venteposition. I displayet vises ovnfunktion, temperatur, tilberedningstid og sluttidspunkt for tilberedningen. 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 tilberedningen" . Indstil med betjeningsknappen det ønskede sluttidspunkt for tilberedningstiden. 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 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.

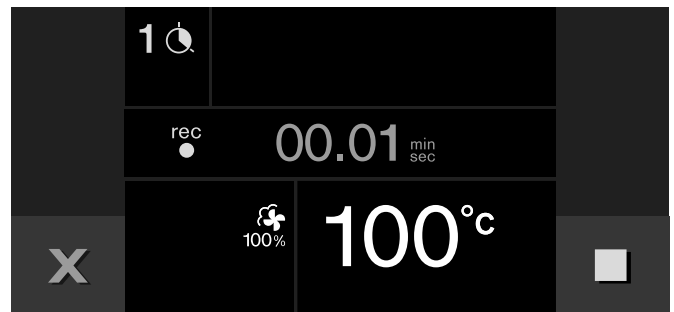
Individuelle opskrifter

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).

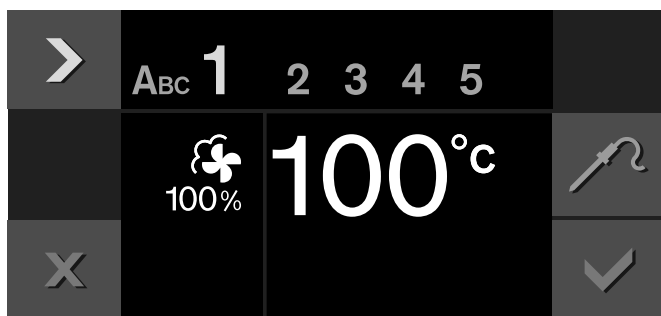
Anvisninger

- 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.

Programmere opskrift

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

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



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

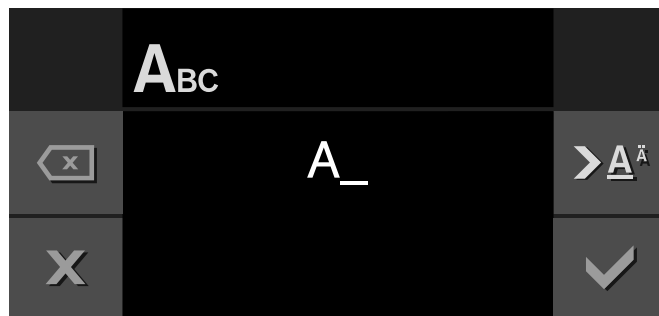
Angive kernetemperatur for en fase:

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

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

Angiv navn

- 1 Indtast navnet på opskriften under "ABC".



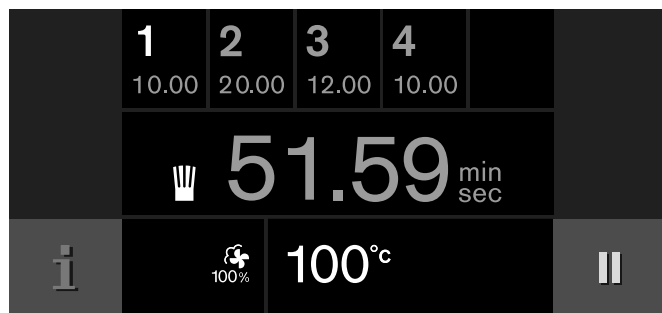
Betjeningsknap	Vælge bogstaver Et nyt ord begynder altid med et stort bogstav.
 A ⁱ	trykkes kort: Cursor mod højre trykkes langt: Skifte til omlyd og specialtegn trykkes to gange: Ombrydning indsættes
 Ä	trykkes kort: Cursor mod højre trykkes langt: Skift til normale tegn trykkes to gange: Ombrydning indsættes
	Bogstav slettes

- 2 Gem med .
- eller -
Afbryd med , 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 
Ovnens går i gang. Den udløbende tidsperiode vises.
Fasernes indstillinger vises i visningsbjælken.



Anvisninger

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

Ændre en opskrift

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

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

Slette opskrift

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

Stegetermometer

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

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

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

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

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

Fare for elektrisk stød!

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

Forbrændingsfare!

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

Stikke stegetermometeret ind i madvaren, der skal tilberedes

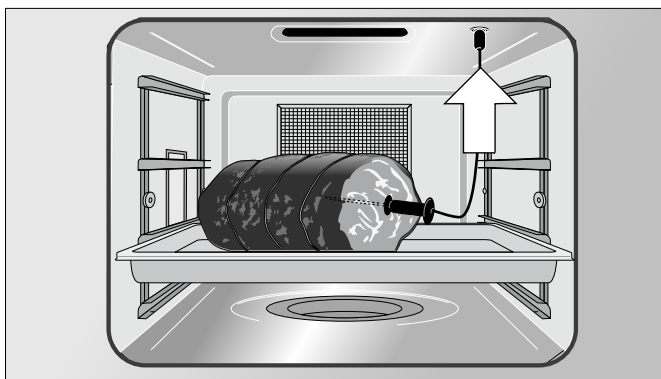
Stik stegetermometeret ind i madvaren, der skal tilberedes, inden De sætter den ind i ovnrummet.

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.

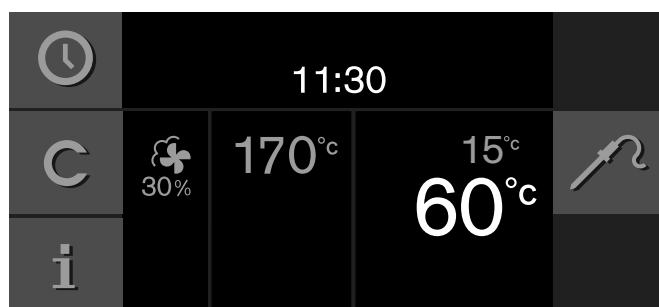
Stik stegetermometeret om muligt fuldstændigt ind.

Vær ved fjerlkær 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 nedenuden den indstillede kernetemperatur. De kan når som helst ændre den indstillede kernetemperatur.

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

Anvisninger

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

Ændre indstillet kernetemperatur:

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

Slette indstillet kernetemperatur:

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

Vejledende værdier for kernetemperatur

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

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

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

Levnedsmiddel	Vejledende værdi for kernetemperatur
Andebryst	
rosa	55 - 60 °C
gennemstegt	70 - 80 °C
Steak af struds	60 - 65 °C
Lammekød	
Lamme-kølle	
rosa	60 - 65 °C
gennemstegt	70 - 80 °C
Lammeryg	
rosa	55 - 60 °C
gennemstegt	65 - 75 °C
Fårekød	
Fårekølle	
rosa	70 - 75 °C
gennemstegt	80 - 85 °C
Fåreryg	
rosa	70 - 75 °C
gennemstegt	80 °C
Fisk	
Filet	62 - 65 °C
Hel fisk	65 °C
Terrine	62 - 65 °C
Andet	
Brød	96 °C
Postej	72 - 75 °C
Terrine	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C

Børnesikring

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

Anvisninger

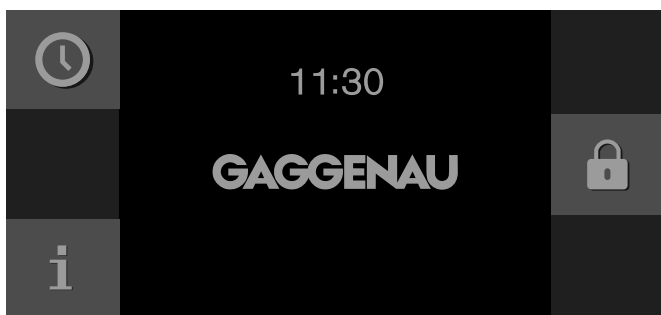
- Børnesikringen skal indstilles til "tilgængelig" i grundindstillingerne (se kapitlet 'Grundindstillinger').
- Hvis der opstår et strømsvigt, mens børnesikringen er aktiveret, kan det ske, at børnesikringen er deaktiveret, når strømforsyningen kommer tilbage.

Aktivere børnesikring

Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på 0.

Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.



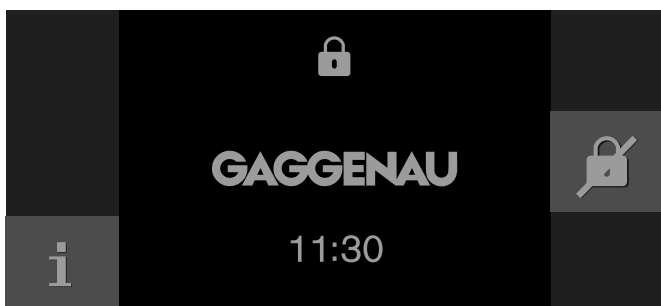
Børnesikringen er aktiveret. Standby-indikatoren vises. Symbolet  vises øverst i displayet.

Deaktivere børnesikring

Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på 0.

Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.



Børnesikringen er deaktiveret. Apparatet kan indstilles som sædvanligt.

Grundindstillinger

I grundindstillingerne kan De individuelt tilpasse Deres apparat.

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

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

Ændringerne er gemt.

	Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
	Lysstyrke	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af displayets lysstyrke
	Standby-display	Til* / fra - Ur - Ur + GAGGENAU-logo* - Dato - Dato + GAGGENAU-logo - Ur + dato - Ur + dato + GAGGENAU-logo	Udseende af standby-display. Fra: Ingen visning. Med denne indstilling sænkes standby-forbruget for apparatet. Til: Der kan vælges mellem flere standby-displays: Bekræft "Til" med  , og vælg det ønskede display. Det valgte display vises.
	Displayvisning	Reduceret* / Standard	Ved indstillingen 'Reduceret' bliver kun det vigtigste vist i displayet efter kort tid.
	Touch-panel farve	Grå* / hvid	Valg af symbolfarve for felterne i touch-panelet
	Touch-panel toneart	Lyd 1* / Lyd 2 / Fra	Valg af signallyd ved berøring af et felt på touch-panelet
	Touch-panel lydstyrke	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af touch-panelets lydstyrke
	Opvarmningssignal	Til* / Fra	Signaltonen høres, når den ønskede temperatur er nået under opvarmningen.
	Lydstyrke for signal	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af signalets lydstyrke
	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 opvaskesvand. Opblød fastbrændte rester, og rengør med en børste.
Ribberammer	Opvaskemaskine eller varmt opvaskesvand, 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 (bestillingsnr. 00460770, hos kundeservice eller i Online-Shop). Den fjerner flydende og fedtholdigt snavs i samme arbejdsgang.

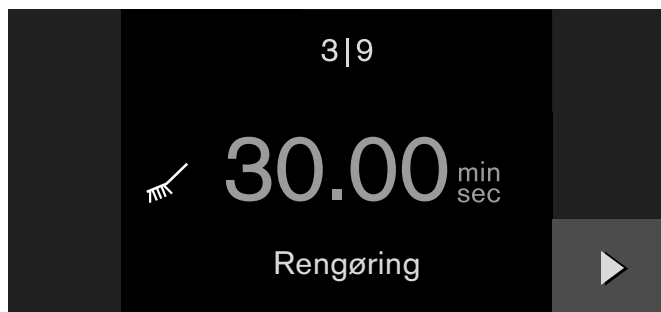
Rengøringshjælp

Rengøringshjælpen løsner hårdnakket smuds i ovnrummet og letter rengøringen.

Rengøringshjælpen består af trinnet rengøring og to gange skylning.

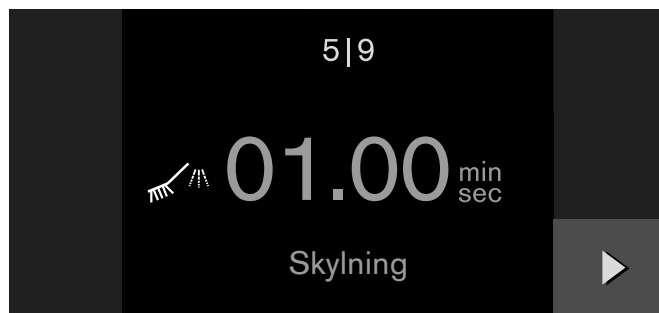
Starte rengøringshjælpen

- 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 rist*). 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.

Tørreprogram

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

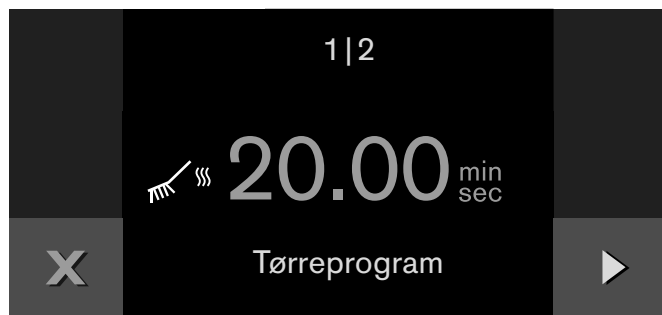
Tørreprogrammet varer 20 minutter.

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 ovnrummet forbliver slukket.



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

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

Afkalkningsprogram

De skal afkalke Deres apparat 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.

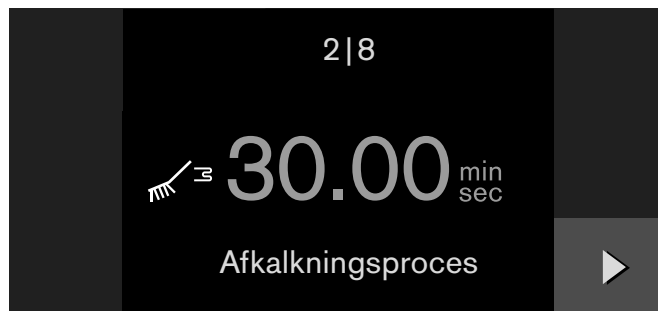
Pas på!

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

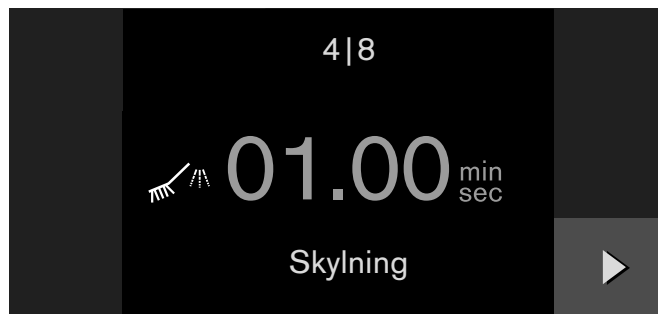
Start af afkalkningsprogram

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 rengøringssvamp. 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 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.
Afkalkningsprogrammet er afsluttet.

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.

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

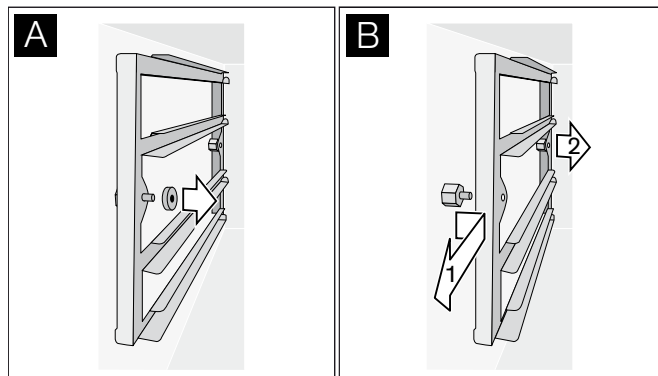
- Afkalkningsprogrammet skal altid gennemføres helt og kan ikke afbrydes.
- Fjern alle former for rester efter afkalkningen fra ovnrummet, inden ovnen bruges til madlavning igen.
- Hvis afkalkningsprogrammet bliver afbrudt af en strømafbrydelse, skal afkalkningsprogrammet startes igen, inden ovnen bruges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

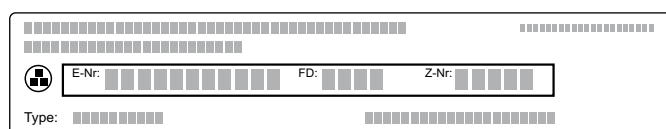
Når lampens afdækning i ovnen er beskadiget, skal den udskiftes. Afdækninger får De hos kundeservicen. Angiv venligst E-nummeret og FD-nummeret af Deres apparat.

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.

Anvisninger

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

Grøntsager

- Grøntsager 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	
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 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 – Lavtemperatursdampning

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

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

Kød – Tilberedning ved højere temperaturer

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

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 stegetermometeret: På andet tilberedningstrin burde der opnås en kernetemperatur på ca. 65°C for at kødet på tredje trin kan opnå en kernetemperatur på 75-80°C.
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

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

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

Fjerkræ

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

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 (å 350 g)	uden huller	160 - 180	0	12 - 18	
Kylling, hel (1,5 kg)	Rist	170 - 180	60	50 - 60	
Kyllingebryst, fyldt, dampet (å 200 g)	med huller	100	100	10 - 15	
Kyllingelår (å 350 g)	Rist	170 - 180	30 / 60	40 - 45	
Kalkunbrystfilet, dampet (å 300 g)	med huller	100	100	12 - 15	
Poussin, vagtel, due (å 300 g)	med huller	100	100	25 - 30	
Poussin, vagtel, due (å 300 g)	med huller	180 - 200	60 / 80	12 - 16	

Tilbehør

Følg også anvisningerne på emballagen.

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

Desserter

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

Andet

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

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 (å 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 (å 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 fugtig pålæg (f.eks. sveskeblomme- eller løgkage) 30 % og ved tørt pålæg (f.eks. drys) 60 % damp.
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)

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

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

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	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Fordej	Skål / rist	38	25 - 45	f.eks. gærdej, bageferment, surdej

Optøning

- I kombi-/dampovnen kan De optø dybfrosne varer sagte og samtidigt hurtigere end ved stuetemperatur.
- Benyt hertil ovnfunktionen "Optøning" .
- De angivne optøningstider er kun vejledende. Optøningstiden er afhængig af dybfrostvarernes størrelse, vægt og form: Nedfrys Deres madvarer fladt resp. hver for sig. Dette gør optøningstiden kortere.
- Tag madvarerne ud af forpakningen før de optøs.
- Optø kun den mængde, De omgående har brug for.
- Vær opmærksom på: Optøede madvarer er under visse omstændigheder ikke så holdbare og fordærves hurtigere end friske. Forarbejd optøede madvarer med det samme og gennemsteg/-kog dem fuldstændigt.

- Efter halvdelen af optøningstiden skal kød eller fisk vendes og madvarer i stykker, som f.eks. bær eller kødstykker, skal løsnes fra hinanden. Fisk behøver ikke optø fuldstændigt, det er nok, når overfladen er blød nok for at modtage krydderier.

Sundhedsrisiko!

Når De optør animalske levnedsmidler skal De under alle omstændigheder fjerne optøningsvæsken. Den må aldrig komme i kontakt med andre levnedsmidler. Der er mulighed for, at kim overføres. Tilberedelsesindsatsen uden huller skal skubbes ind under madvarerne. Optøningsvæsken fra kød og fjerkræ, der samler sig deri, skal hældes bort. Rens vaskekummen derefter og lad meget vand løbe efter. Rens tilberedelsesindsatsen i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen. Kombi-/dampovnen skal efter optøning i 15 minutter køre med varmluft ved 180°C.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Bær (300 g)	med huller	40 - 45	* 	3 - 4	
Steg (1.000 g)	med huller	40 - 45	* 	45 - 60*	
Fiskefilet (à 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 (à 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 kombi-/dampovnen er det let og ukompliceret at henkoge frugt og grøntsager.
- Levnedsmidler skal henkoges så hurtigt som muligt, efter at de er købt eller høstet. Længere tids opbevaring reducerer vitaminindholdet og kan let medføre gæring.
- Anvend kun helt friske frugter og grøntsager.
- Kombi-/dampovnen egner sig ikke til henkogning af kød.
- Kontroller henkogningsglas, gummiringe, klemmer og fjedre, og rengør dem grundigt.
- Desinficer de skyllede glas i kombi-/dampovnen ved 100 °C og 100 % damp i 20-25 minutter inden henkogningen.
- Stil henkogningsglassene i tilberedningsbeholderen med huller. De må ikke røre ved hinanden.
- Luk ovndøren op, når tilberedningstiden er afsluttet.

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

Koge saft (bær)

- I kombi-/dampovnen kan De rent og uden besvær koge saft af bær.
- Kom 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	Tilberedningsbeholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Bærfrugter	Med huller + uden huller	100	100	60 - 120	

Tilberedning af yoghurt

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

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

Tilberedning af store madvarer

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

Akrylamid i fødevarer

Hvilke retter drejer det sig om?

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

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

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

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000912956 da (970328)