

BS 470/471

BS 474/475

BS 484/485

Kombi-/dampovn

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	3	Langtidstimer	21
Årsager for skader	4	Indstille langtidstimeren	21
Miljøbeskyttelse	5	Individuelle opskrifter	22
Miljøvenlig bortskaffelse	5	Registrere opskrift	22
Tip for at spare på energi	5	Programmere opskrift	22
Lær Deres apparat at kende	6	Angiv navn	23
Kombi-/dampovn	6	Starte opskrift	23
Display og betjeningslementer	7	Ændre en opskrift	23
Symboler	7	Slette opskrift	23
Farver og visning	8	Stegetermometer	24
Automatisk døråbning	8	Stikke stegetermometeret ind i madvaren, der skal tilberedes	24
Yderligere informationer i og i [®]	8	Indstilling af kernetemperaturen	25
Køleventilator	8	Vejledende værdier for kernetemperaturen	26
Positioner Funktionsvælger	9	Børnesikring	27
Tilbehør	11	Aktivere børnesikring	27
Specialtilbehør	11	Deaktivere børnesikring	27
Før apparatet tages i brug første gang	12	Grundindstillinger	28
Indstille sprog	12	Rengøring og vedligeholdelse	30
Indstille klokkeslætsformat	12	Rengøringsmiddel	30
Indstille klokkeslæt	12	Rengøringshjælp	31
Indstilling af datoformat	12	Tørreprogram	31
Indstille dato	13	Afkalkningshjælp	31
Indstille temperatur-format	13	Fjerne riste	32
Indstil vandfilter	13	Fejl – hvad gør man?	33
Indstille hårdhedsgraden	13	Strømafbrydelse	34
Afslutte den første ibrugtagning	14	Demo-modus	34
Kalibrering	14	Skifte ovnrummets lampe	34
Fedtfilter	14	Kundeservice	34
Rense tilbehør	14	Tabeller og tips	35
Vandfilter	15	Grøntsager	35
Drift med eller uden vandfilter	15	Fisk	36
Skift vandfilter	15	Fisk – Lavtemperatursdampning	37
Aktivere apparatet	15	Kød – Tilberedning ved højere temperaturer	38
Standby	15	Kød/fjerkræ - Lavtemperatursstegning	39
Aktivere apparat	15	Fjerkræ	40
Betjene apparatet	16	Grillning	41
Ovnrum	16	Tilbehør	41
Sætte tilbehør ind	16	Desserter	42
Tænde	16	Andet	42
Dampning	17	Bagværk	43
Dampafkøling	17	Regenerering (opvarme)	44
Efter hver brug	17	Hævning	44
Sikkerhedsafbryder	17	Optø	45
Timer-funktioner	18	Sylte	45
Åbne Timer-menu	18	Koge saft (bær)	46
Minutur	18	Tilberedning af yoghurt	46
Stopur	18	Tilberedning af store madvarer	46
Tilberedningstid	19	Akrylamid i levnedsmidler	47
Sluttidspunkt for tilberedningen	20		

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandfare!

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

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.
- Der kan komme meget varm damp ud under driften. Rør ikke ved ventilationsåbningerne. Hold børn på sikker afstand.

Fare for skoldning!

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

Fare for elektrisk stød!

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

- Sæt ikke noget direkte på ovnrums bund. Beklæd den ikke med aluminiumsfolie. En varmeakkumulering kan beskadige apparatet. Ovnrummets bund skal altid blive fri. Sæt kogegrej altid ind i en tilberedningsindsats med huller eller på en rist.
- Alufolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovndøren. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Ved hårdt vandværkssvand anbefaler vi at bruge et afkalkningssystem. Informationer om vandet i Deres hus kan De få hos Deres vandværk.
- Fade og beholdere skal være varme- og dampbestandige. Silikonebageforme egner sig ikke til brug ved kombineret drift med damp.
- Benyt kun originaltilbehør i ovnrummet. Rustende materiale (f.eks. serveringsfade, bestik) kan føre til korrosion i ovnrummet.
- Benyt kun originale smådele (f.eks. fingerskruer). Bestil disse smådele via vores reservedelsservice, hvis de går tabt.
- Ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller skal De altid skubbe bagepladen eller tilberedningsbeholderen ind under. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.
- Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. De kan medføre korrosion i ovnrummet.
- Stærke sovser (f.eks. ketchup, sennep) eller saltede madvarer (f.eks. saltet kød) indeholder klorider og syrer. Disse angriber overflader i rustfrit stål. Fjern rester altid med det samme.
- Frugtsaft kan efterlade pletter i ovnrummet. Fjern altid frugtsaft med det samme, og tør efter med en fugtig og en tør klud.
- Ovnrummet af Deres nye apparat består af rustfrit stål af høj kvalitet. Pga. forkert pleje kan der opstå korrosion i ovnrummet. Vær opmærksom på pleje- og rengøringshenvisninger i brugsanvisningen. Rengør ovnrummet efter hver brug, så snart apparatet er afkølet. Tør ovnrummet efter rengøringen med tørreprogrammet.
- Dørens tætningsliste må ikke afmonteres. Når dørens tætningsliste er beskadiget, lukker apparatets dør ikke længere korrekt. De tilstødende møbelfronter kan beskadiges. Få dørens tætningsliste udskiftet.
- Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Miljøbeskyttelse

Pak apparatet ud og bortskaf forpakningen på miljøvenlig vis.

Miljøvenlig bortskaffelse



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

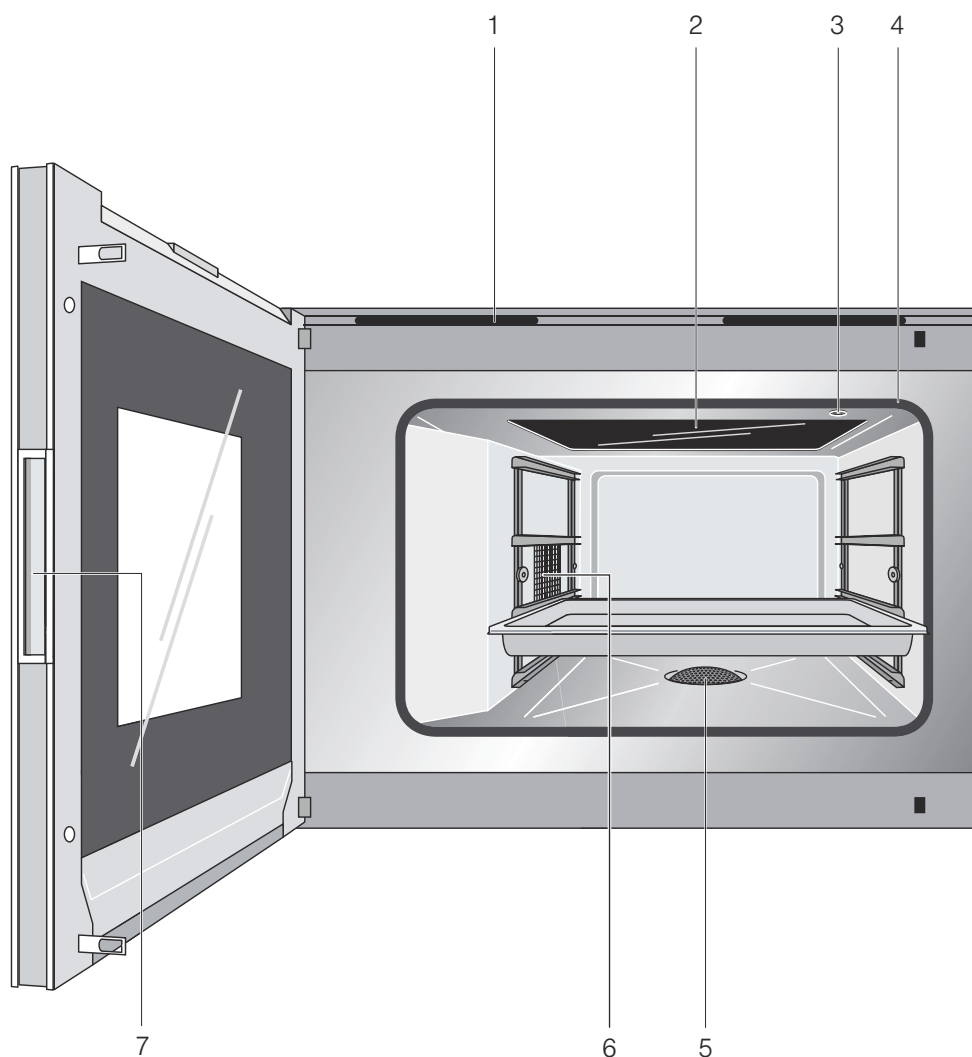
Tip for at spare på energi

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

Lær Deres apparat at kende

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

Kombi-/dampovn



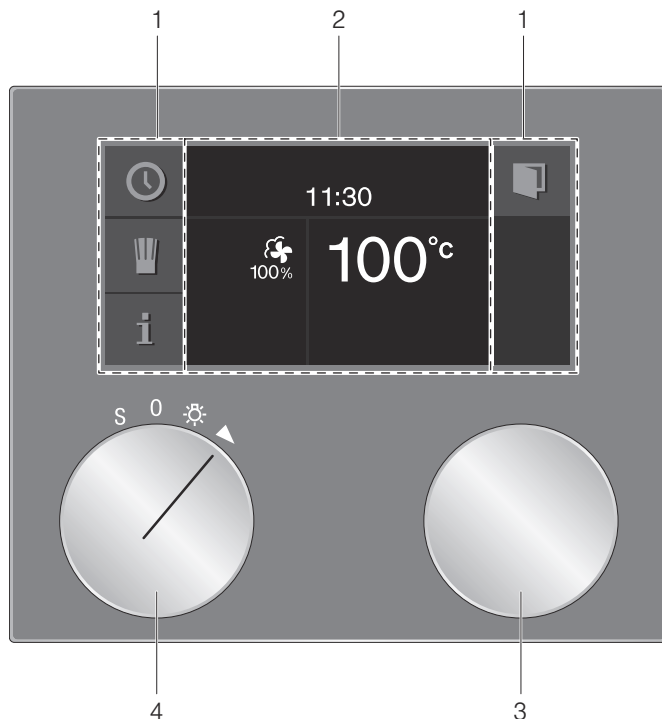
1	Ventilationsåbninger
2	Glaskeramisk grillareal
3	Hunstik til stegetermometer
4	Dørens tætningsliste
5	Afløbssi
6	Fedtfiler
7	Forsænket greb

Display og betjeningselementer

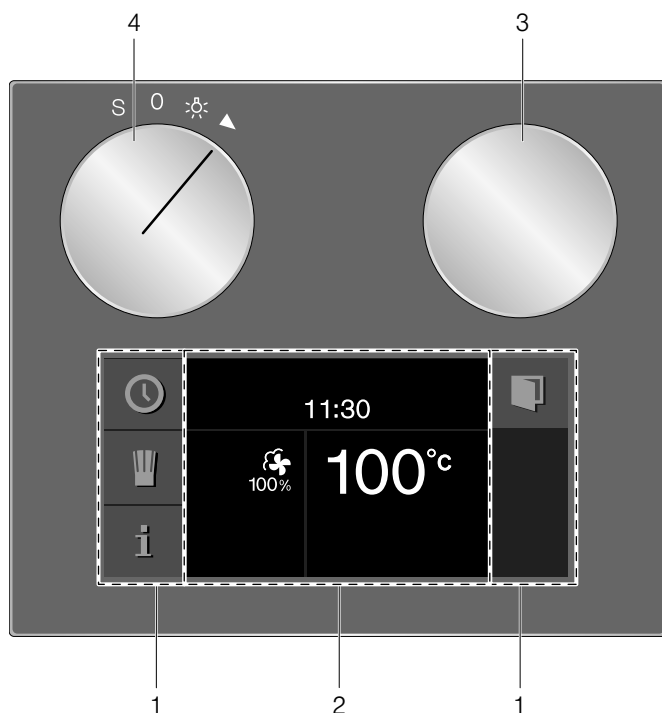
Denne brugsanvisning gælder for forskellige versioner af apparatet. Detaljer kan afvige fra hinanden, afhængig af apparatets type.

Betjeningen er identisk ved alle versioner af apparatet.

Betjeningselement på apparatets overside



Betjeningselement på apparatets underside



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

Symboler

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause/Slut
X	Afbryde
C	Slette
✓	Bekræfte / gemme indstillinger
>	Valg-pil
🚪	Åbne apparatets dør
i	Hente ekstra informationer
⬆	Opvarmning med statusindikator
👤	Hent individuelle opskrifter
rec	Registrere menu
🔧	Redigere indstillinger
> A ^Å	Angiv navn
✕	Slette bogstaver
🔒	Børnesikring
🕒	Åbne Timer-menu
🕒	Åbne Langtidstimer
🔧	Demo-modus
🌡	Stegetermometer
💧	Dampning
💧	Start dampafkøl
💧	Stop dampafkøl

Farver og visning

Farver

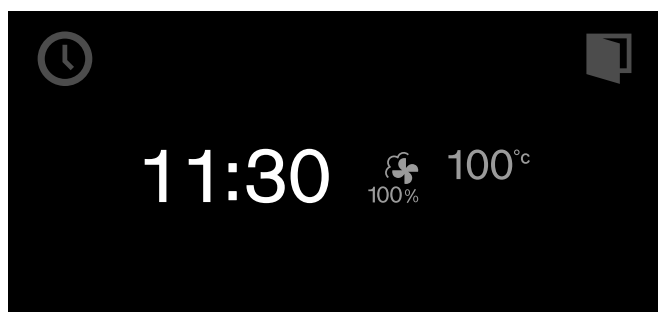
Die forskellige farver er beregnet som brugervejledning i de respektive indstillingssituationer.

orange	Første indstillinger Hovedfunktioner
blå	Grundindstillinger Rengøring
hvid	indstillelige værdier

Visning

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

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



Automatisk døråbning

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

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

Yderligere informationer i og i[®]

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

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

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

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

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

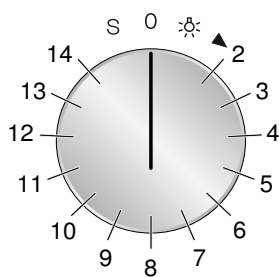
Køleventilator

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

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

Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke tildækkes. Apparatet overopheder ellers.

Positioner Funktionsvælger



Position	Funktion/ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
0	Nulposition		
	Lys		
2	 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 Kombi-drift ved 120 °C - 230 °C: Til butterdej, brød, rundstykker. Varmluft og damp kombineres.
3	 Varmluft + 80 % damp	30 - 230 °C Foreslået temperatur 170 °C	Kombi-drift: Til butterdej, kød og fjerkræ. Varmluft og damp kombineres.
4	 Varmluft + 60 % damp	30 - 230 °C Foreslået temperatur 170 °C	Kombi-drift: Til bagværk af gærdej og brød. Varmluft og damp kombineres.
5	 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 retten inde i ovnrummet, så retten ikke bliver udtørret.
6	 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	 Grill med stor flade + cirkulationsluft	30 - 230 °C Foreslået temperatur 230 °C	Til grøntsagsspid og rejespid.
8	 Grill med stor flade	30 - 230 °C Foreslået temperatur 230 °C	Til grillede grøntsager, eftergrilning (f.eks. af kager med marengs) og til gratinering af toast.
9	 Grill med stor flade Trin 1 + damp	30 - 230 °C Foreslået temperatur 170 °C	Grilning med damp: Til gratiner.
10	 Grill med stor flade Trin 2 + damp	30 - 230 °C Foreslået temperatur 170 °C	Grilning med damp: Til fyldte grøntsager. Grill-effekten er forøget.
11	 Hævning	30 - 50 °C Foreslået temperatur 38 °C	Hævning: Til gærdej og surdej. Dejen hæver meget hurtigere end ved stuetemperatur. Varmluft og damp kombineres, så dejens overflade ikke tørrer ud. Den optimale temperaturindstilling til gærdej er 38 °C.
12	 Optøning	40 - 60 °C Foreslået temperatur 45 °C	Til grøntsager, kød, fisk og frugt. På grund af fugten overføres varmen mere skånsomt til madretterne. Retterne tørrer ikke ud og ændrer ikke form.

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Position	Funktion/ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
13	 Regenerering	60 - 180 °C Foreslået temperatur 120 °C	Til færdigtilberedte retter og bagværk. Færdigtilberedte retter bliver skånsomt genopvarmet. På grund af dampen bliver madreterne ikke udtørret. Genopvarm tallerkenretter ved 120 °C, bagværk ved 180 °C.
14	 Lavtemperatursstegning	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 er der mulighed for at tilpasse apparatet individuelt.
	 Rengøringshjælp		Med rengøringshjælpen løsnes tilsmudsninger i ovnrummet med damp.
	 Tørreprogram		Tørreprogrammet tørrer ovnrummet efter dampning eller rengøring.
	 Afkalkningshjælp		Med afkalkningshjælpen løsnes kalk i ovnrummet.
	 Skift af vandfilter		Skift af vandfilter, når der installeret et afkalkningsanlæg.
	 Slette afkalkningsmeddelelse		Slet meddelelsen i displayet efter afkalkningen.
* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.			

Tilbehør

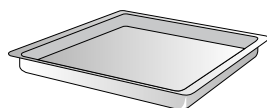
Benyt kun tilbehør, som medfølger i leveringen eller som fås hos kundeservicen. Det er specielt tilpasset til Deres apparat. Vær opmærksom på altid at skubbe tilbehøret korrekt ind i ovnrummet.

Deres apparat er udstyret med følgende tilbehør:



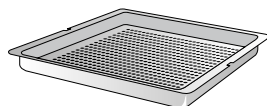
Rist

til kogegrej, kageformer, soufflenskål og til stege



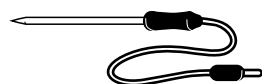
Tilberedningsindsats i rustfrit stål, uden huller, GN 2/3, 40 mm dyb

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



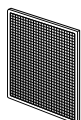
Tilberedningsindsats i rustfrit stål, med huller, GN 2/3, 40 mm dyb

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 sidevæg mod snavs (f.eks. ved stegestæk)

Vandtilløbsslange, 3 m

Spildevandsslange, 3 m

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

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

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

Før apparatet tages i brug første gang

Her får De at hvide, hvad De skal gøre, inden De for første gang tilbereder mad i Deres apparat. Læs først afsnittet *Vigtige sikkerhedshenvisninger*.

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

- Sprog
- Klokketslæt-format
- Klokketslæt
- Datoformat
- Dato
- Temperatur-format
- Vandhårdhed

Apparatet skal være færdigmonteret og tilsluttet.

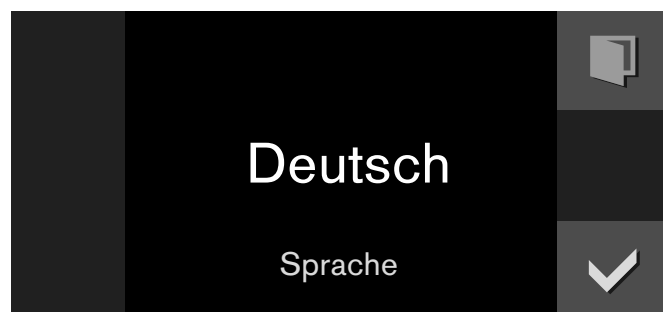
Anvisninger

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

Indstille sprog

På displayet vises det forindstillede sprog.

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

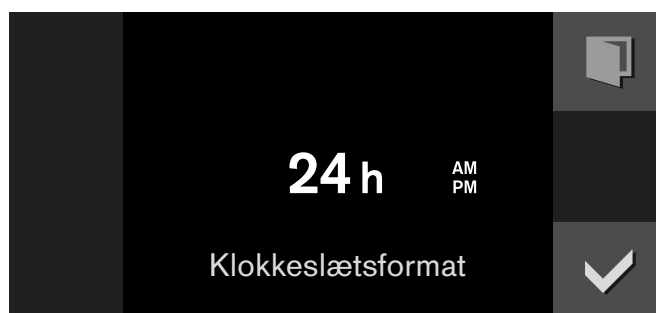


Bemærk: Ved omstilling til et nyt sprog bliver systemet genstartet, dette varer nogle sekunder.

Indstille klokkeslætsformat

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

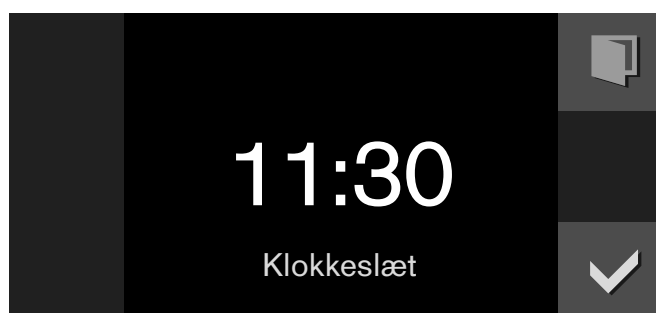
- 1 Vælg det ønskede format med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstille klokkeslæt

I displayet vises klokkeslættet.

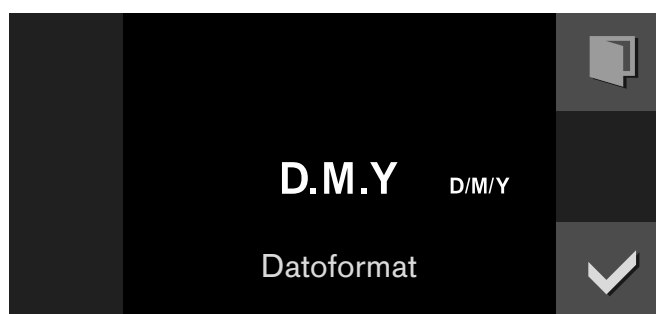
- 1 Indstil det ønskede klokkeslæt med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstilling af datoformat

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

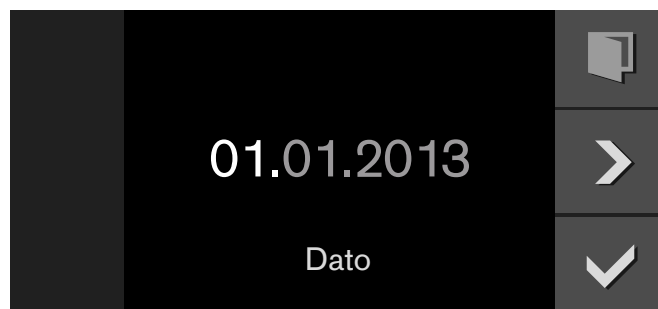
- 1 Vælg det ønskede format med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstille dato

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

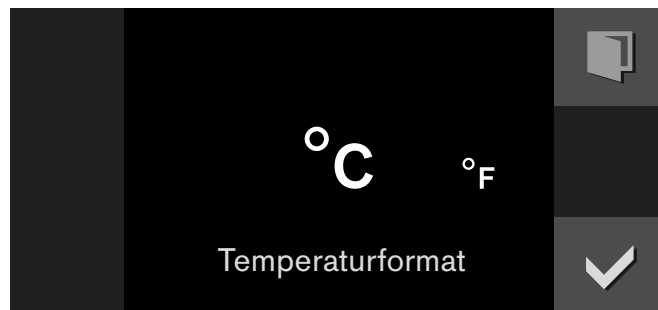
- 1 Indstil den ønskede dag med drejeknappen.
- 2 Skift til indstilling af måned med symbolet ➤.
- 3 Indstil måneden med drejeknappen.
- 4 Skift til indstilling af år med symbolet ➤.
- 5 Indstil året med drejeknappen.
- 6 Bekræft med ✓.



Indstille temperatur-format

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

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

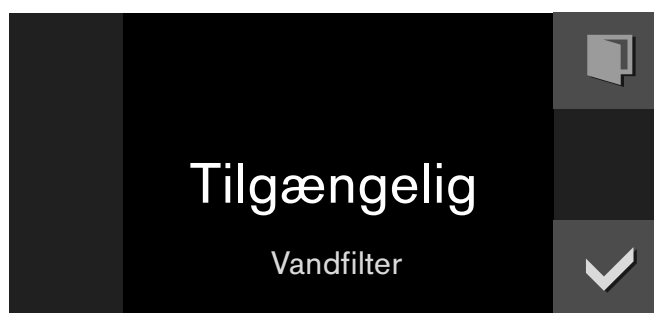


Indstil vandfilter

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

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

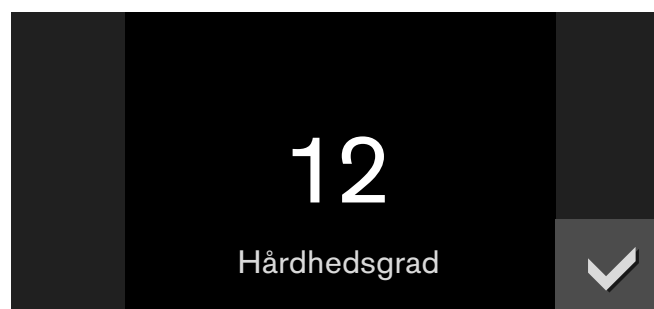
- 1 Med betjeningsknappen vælges "Tilgængelig" (med vandfilter) eller "Ikke tilgængelig" (uden vandfilter).
- 2 Bekræft med ✓.
- 3 Hvis vandfilter "Tilgængelig" er blevet valgt: I displayet vises "Vandfilterkapacitet".
- 4 Vælg kapaciteten af den indsatte vandfilter (mellem 100 og 9000 liter) med betjeningsknappen.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



Indstille hårdhedsgraden

I displayet vises "hårdhedsgrad".

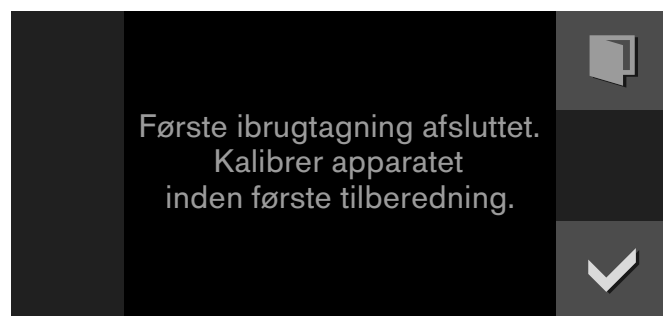
- 1 Test vandværksvandet med medfølgende karbonathårdhedstest: Fyld målerøret op til 5 ml markeringen med vandværksvand.
- 2 Tilsæt indikatoropløsning dråbevis, indtil farven skifter fra violet til gul.
Vigtigt: Tæl dråberne og ryst målerøret forsigtigt efter hver dråbe, indtil opløsningen er fuldstændigt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



Afslutte den første ibrugtagning

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

Bekræft med ✓.



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

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

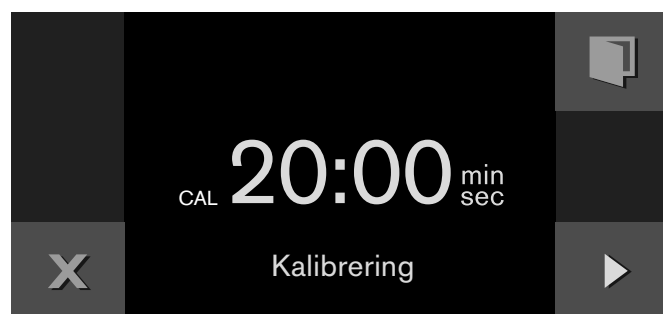
Kalibrering

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

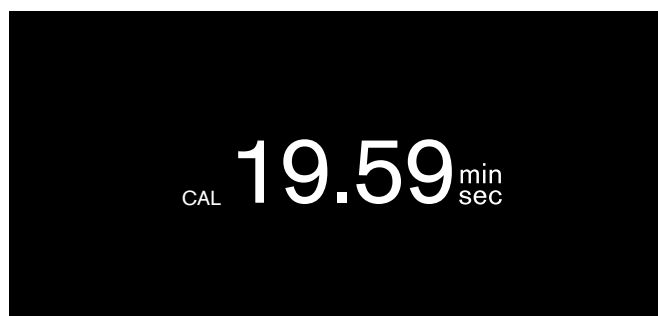
Det er vigtigt, at apparatet damper i 20 minutter ved 100°C uden afbrydelse. I denne tid må De ikke åbne apparatets dør.

Anvisninger

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



Kalibreringen starter. Den udløbende tid vises i displayet.



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

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

Efter en flytning

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

Efter gendannelse af standardindstillinger

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

Efter en strømafbrydelse

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

Fedtfilter

Indhæng det medfølgende fedtfilter på varmluftgitteret i ovnrummets sidevæg.

Fjern hertil venstre rist (se afsnit *Fjerne rist*).

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

Rense tilbehør

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

Vandfilter

Drift med eller uden vandfilter

De kan benytte apparatet med eller uden vandfilter.

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

Skift vandfilter

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

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

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

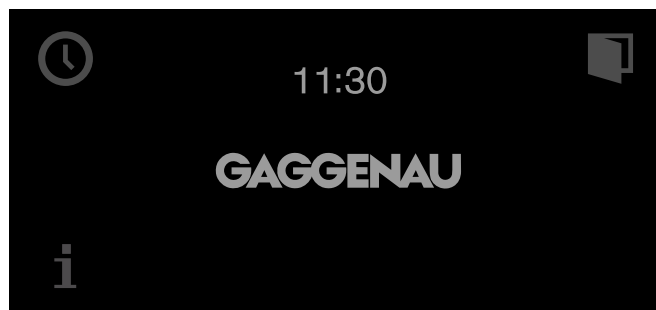
Skift af vandfilter er fuldført. Berør symbol . Apparatet er driftsklart.

Aktivere apparatet

Standby

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

Betjeningsfeltets lysstyrke er reduceret i standby.



Anvisninger

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

Aktivere apparat

For at forlade standby-modus skal man enten:

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

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

Anvisninger

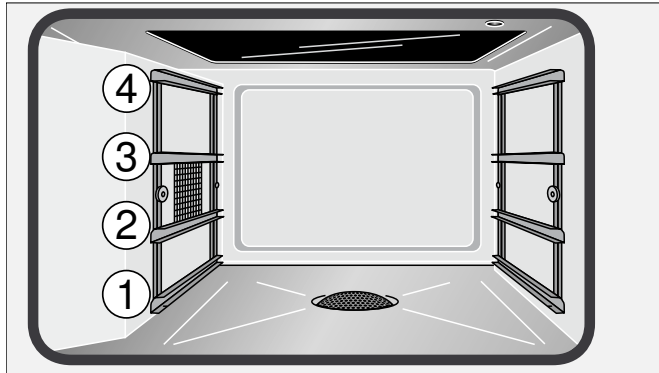
- Hvis der er valgt "Standby-visning = Fra" i grundindstillingerne, skal funktionsvælgeren drejes for at forlade standby-modus.
- Standby-visningen vises igen, hvis der ikke foretages en indstilling i længere tid efter aktiveringen.
- Når døren er åben, slukkes ovenbelysningen efter kort tid.

Betjene apparatet

Ovnrum

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!

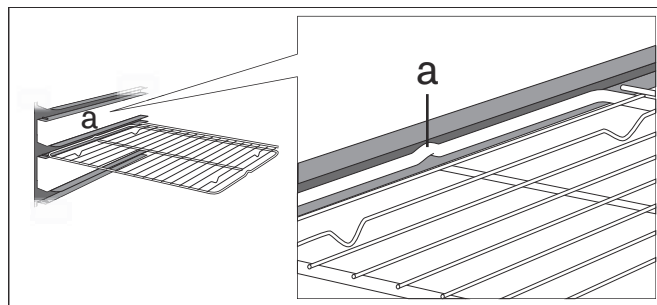
- Sæt ikke noget direkte på ovnrummets bund. Beklæd den ikke med aluminiumsfolie. En varmeakkumulering kan beskadige apparatet. Ovnrummets bund skal altid blive fri. Sæt kogegej altid ind i tilberedningsindsatsen med huller eller på risten.
- Skub ikke noget tilbehør mellem indskudslisterne, ellers kan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

Sætte tilbehør ind

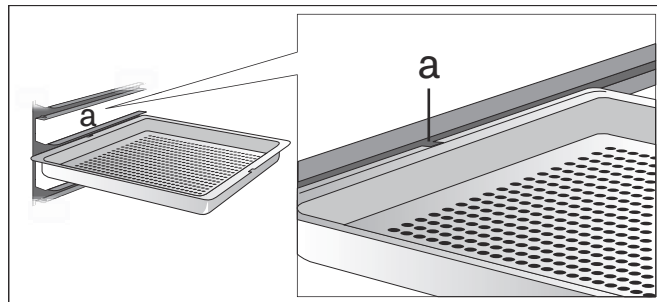
Risten og tilberedningsbeholderen med huller er udstyret med en indgrebsfunktion. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal skydes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere. Når tilbehøret trækkes ud, skal det løftes en smule.

Når risten skydes ind i ovnen, er det vigtigt,

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



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



Tænde

- 1 Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren. I displayet vises den valgte ovnfunktion og 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.

Slukke:

Drej funktionsvælgeren til 0.

Dampning

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

Dampning fungerer kun ved følgende ovnfunktioner:

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

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

Dampafkøling

Ved dampafkølingen bliver der tilført koldt vand til ovnrummet. Derved afkøles ovnrummet, og dampen kondenserer på ovnens vægge. Når ovndøren derefter åbnes, kommer der meget mindre damp ud.

Fare for forbrænding!

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

Dampafkølingen fungerer kun ved disse ovnfunktioner og ved en ovntemperatur under 130°C:

- Varmluft + 100 % damp
- Varmluft + 80 % damp
- Varmluft + 60 % damp
- Grill med stor flade Trin 1 + damp
- Grill med stor flade Trin 2 + damp

Gør sådan:

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

Standse dampafkølingen før tiden:

Luk døren op, eller berør symbolet

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

Efter hver brug

- 1 Snavs i ovnrummet skal fjernes, så snart apparatet er afkølet. Det er ellers meget sværere at få fjernet indbrændte rester.
- 2 Det afkølede ovrum tørres ud og tørres godt efter med en blød klud.
- 3 Møbler eller håndtag tørres af, hvis der har dannet sig kondensvand.
- 4 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

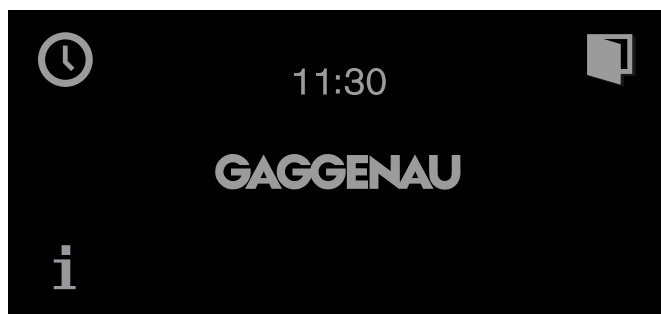
⌚ Tilberedningstid (ikke i standby)

⌚ 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 ⌚.



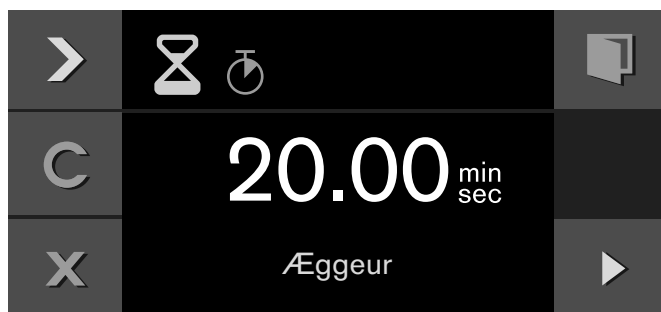
Timer-menuen vises.

Minutur

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

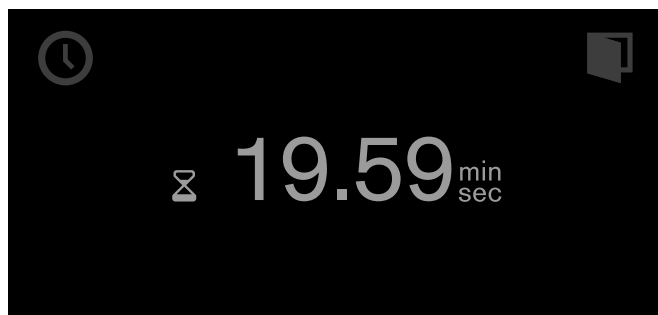
Indstille æggeur

- 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

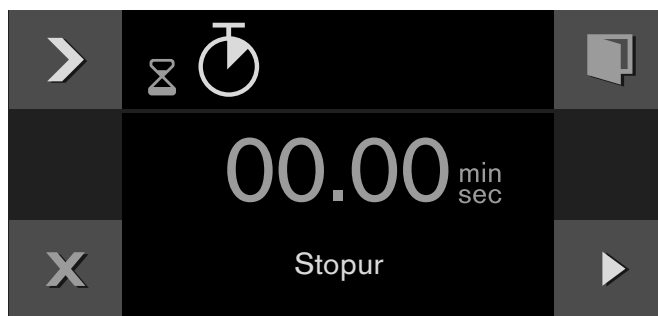
Stopuret udløber uafhængig af apparatets andre indstillinger.

Stopuret tæller fra 0 sekunder op til 90 minutter.

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

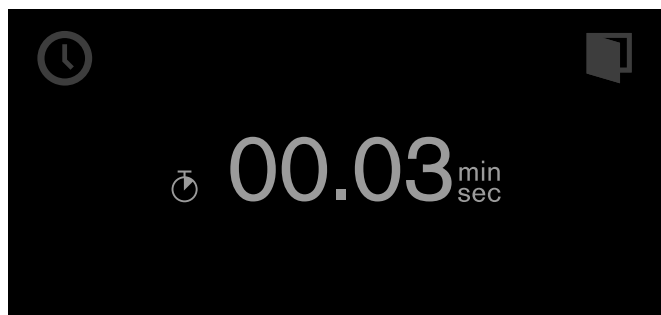
Starte stopur

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



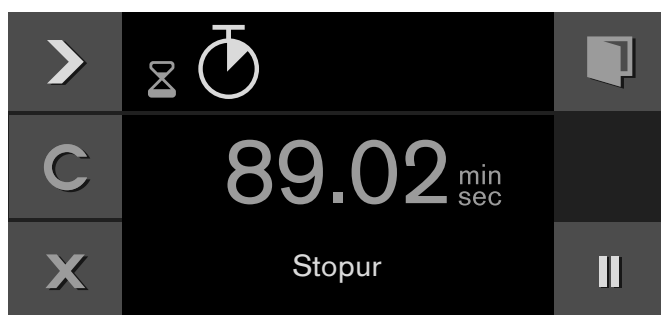
- 3 Start med ▶.

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 .



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 .

Tilberedningstid

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

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

Indstille tilberedningstiden

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

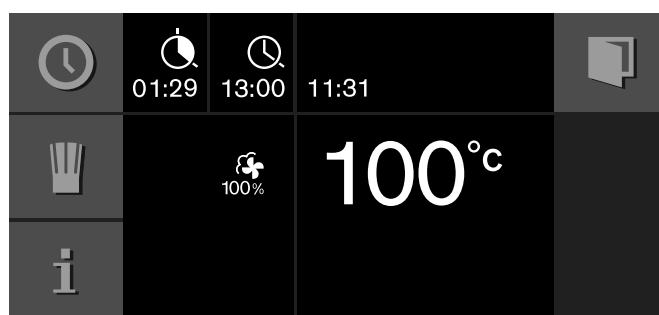
- 1 Berør symbol .
- 2 Vælg med  funktionen "Tilberedningstid" .

- 3 Indstil den ønskede tilberedningstid med betjeningsknappen.

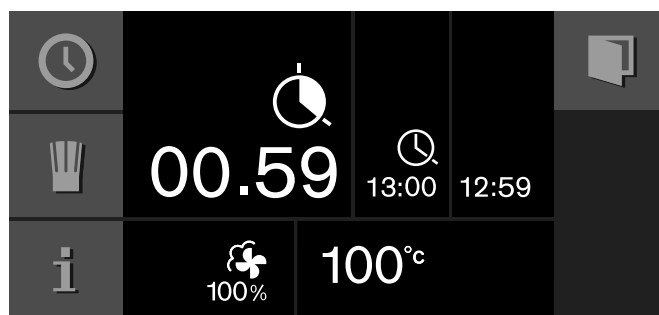


- 4 Start med .

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



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



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

Ændre tilberedningstiden:

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

Slette tilberedningstiden:

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

Afbryde hele forløbet:

Sæt funktionsvælgeren til 0 .

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

Sluttidspunkt for tilberedningen

De kan forskyde sluttidspunktet for tilberedningstiden bagud.

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

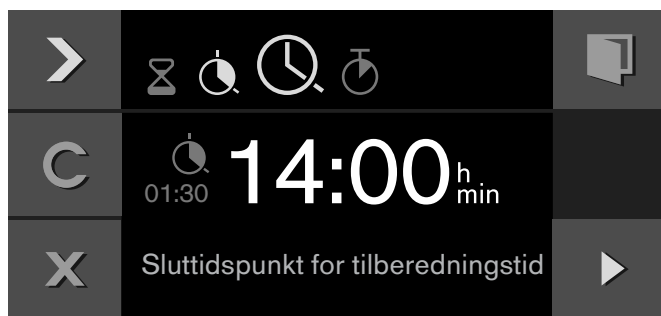
De indtaster tilberedningstiden og forskyder sluttidspunktet for tilberedningstiden til kl. 15:30. Elektronikken beregner starttiden. Apparatet starter kl. 14:50 automatisk og slukker kl. 15:30.

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

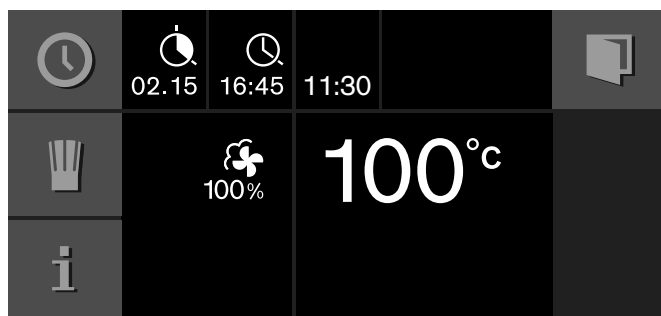
Udskyde sluttidspunkt for tilberedningstid

De har indstillet ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid.

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



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



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

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

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

Ændre sluttidspunkt for tilberedningstiden:

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

Afbryde hele forløbet:

Sæt funktionsvælgeren til 0 .

Langtidstimer

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

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

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

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

Indstille langtidstimeren

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



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

Apparatet starter. I displayet vises  og temperaturen.

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

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

Slukke:

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

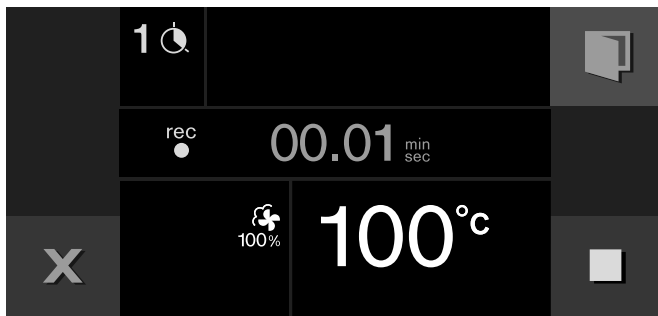
Individuelle opskrifter

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

Registrere opskrift

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

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



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

Anvisninger

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

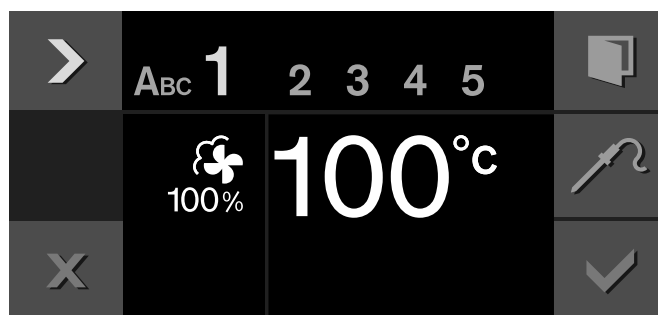
Indtast kernetemperaturen for en fase:

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

Programmere opskrift

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

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



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

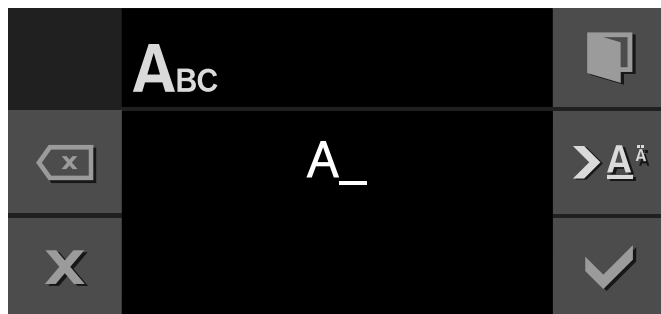
Angive kernetemperatur for en fase:

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

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

Angiv navn

- 1 Indtast navnet på opskriften under "ABC".



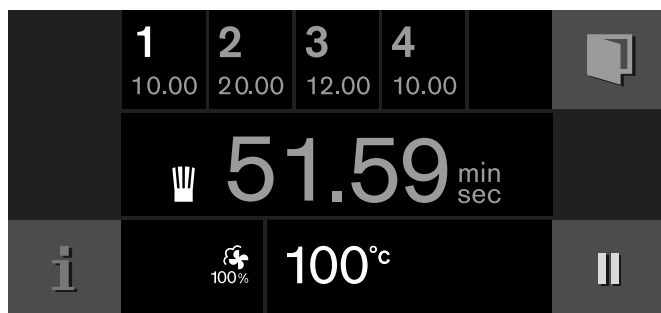
Betjenings-knap	Vælge bogstaver Et nyt ord begynder altid med et stort bogstav.
➤ Ã	trykkes kort: Cursor mod højre trykkes langt: Skifte til omlyd og specialtegn trykkes to gange: Ombrydning indsættes
➤ Ä	trykkes kort: Cursor mod højre trykkes langt: Skift til normale tegn trykkes to gange: Ombrydning indsættes
⌫ X	Bogstav slettes

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

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

Starte opskrift

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



Anvisninger

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

Ændre en opskrift

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

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

Slette opskrift

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

Stegetermometer

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

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

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

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

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

⚠ Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Forbrændingsfare!

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

Stikke stegetermometeret ind i madvaren, der skal tilberedes

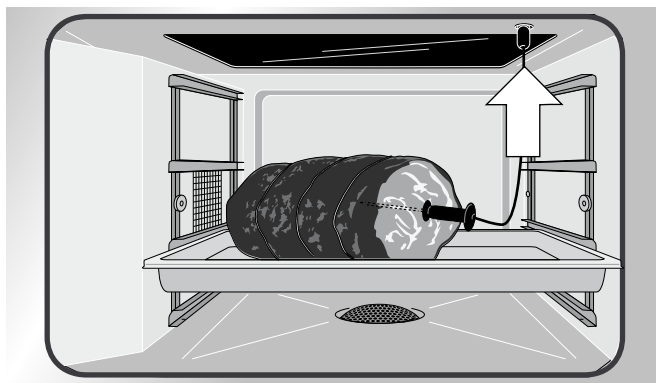
Stik stegetermometeret ind i madvaren, der skal tilberedes, inden De sætter den ind i ovnrummet.

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

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

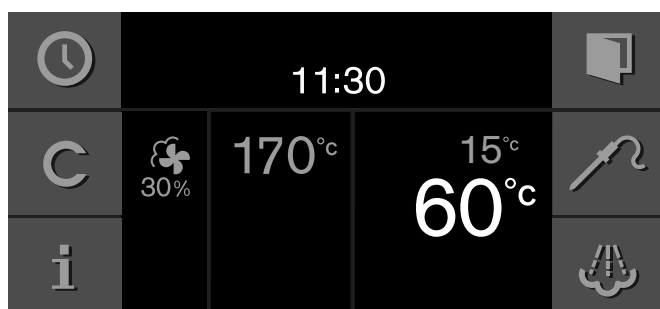
Stik stegetermometeret om muligt fuldstændigt ind.

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



Indstilling af kernetemperaturen

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



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

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

Anvisninger

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

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

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

Madvarer	Vejledende værdi til kernetemperatur
Okse	
Roastbeef, oksefilet, entrecôte	
meget rødt	45 - 47 °C
rødt	50 - 52 °C
lyserødt	58 - 60 °C
gennemstegt	70 - 75 °C
Oksesteg	80 - 85 °C
Svin	
Flæskesteg	72 - 80 °C
Svineryg	
lyserødt	65 - 70 °C
gennemstegt	75 °C
Forloren hare	85 °C
Svinemørbrad	65 - 70 °C
Kalv	
Kalvesteg, gennemstegt	75 - 80 °C
Kalvebryst, fyldt	75 - 80 °C
Kalveryg	
lyserødt	58 - 60 °C
gennemstegt	65 - 70 °C
Kalvefilet	
rødt	50 - 52 °C
lyserødt	58 - 60 °C
gennemstegt	70 - 75 °C
Vildt	
Rådyrsryg	60 - 70 °C
Rådyrkølle	70 - 75 °C
Steaks fra dyreryg	65 - 70 °C
Hare-, kaninryg	65 - 70 °C
Fjerkræ	
Kylling	85 °C
Perlehøne	75 - 80 °C
Gås, kalkun, and	80 - 85 °C

Madvarer	Vejledende værdi til kernetemperatur
Andebryst	
lyserødt	55 - 60 °C
gennemstegt	70 - 80 °C
Strudsesteak	60 - 65 °C
Lam	
Lammekølle	
lyserødt	60 - 65 °C
gennemstegt	70 - 80 °C
Lammeryg	
lyserødt	55 - 60 °C
gennemstegt	65 - 75 °C
Får	
Fårekølle	
lyserødt	70 - 75 °C
gennemstegt	80 - 85 °C
Fåreryg	
lyserødt	70 - 75 °C
gennemstegt	80 °C
Fisk	
Filet	62 - 65 °C
Hele fisk	65 °C
Terrin	62 - 65 °C
Andet	
Brød	90 °C
Postej	72 - 75 °C
Terrin	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C

Børnesikring

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

Anvisninger

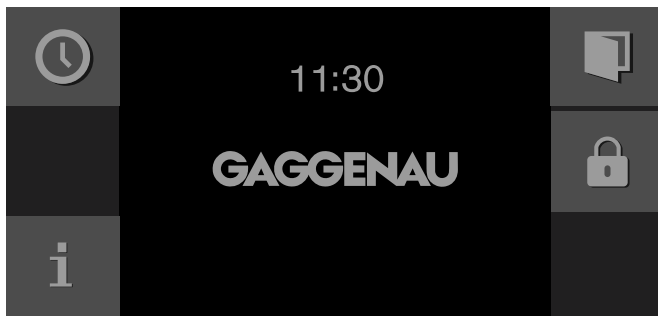
- Børnesikringen skal indstilles til "Tilgængelig" i Grundindstillingerne (se kapitlet *Grundindstillinger*).
- Hvis der opstår et strømsvigt, mens børnesikringen er aktiveret, kan det ske, at børnesikringen er deaktiveret, når strømforsyningen etableres igen.

Aktivere børnesikring

Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på 0.

Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.



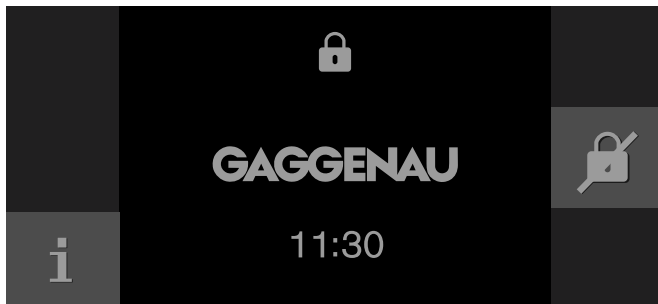
Børnesikringen er aktiveret. Standby-indikatoren vises. Symbolet  vises øverst i displayet.

Deaktivere børnesikring

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 <i>Reduceret</i> vises efter kort tid kun de vigtigste oplysninger i displayet.
	Touch-panel farve	Grå* / hvid	Valg af symbolfarve for felterne i touch-panelet
	Touch-panel toneart	Lyd 1* / Lyd 2 / Fra	Valg af signallyd ved berøring af et felt på touch-panelet
	Touch-panel lydstyrke	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af touch-panelets lydstyrke
	Opvarmningssignal	Til* / Fra	Signaltonen høres, når den ønskede temperatur er nået under opvarmningen.
	Lydstyrke for signal	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af signalets lydstyrke
	Vandfilter	Tilgængelig* / ikke tilgængelig	Tilgængelig: Apparatet skal anvendes med filter. Ikke tilgængelig: Apparatet skal anvendes uden filter.
	Vandfilterkapacitet	100 - 9000 liter	Indstil vandfiltrets kapacitet
	Hårdhedsgrad	1-18	Test vandværksvandet med medfølgende karbonathårdhedstest. Indstil den målte hårdhedsgrad.
	Kalibrering	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 D/M/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.
	Langtidstimer	Ikke tilgængelig* / tilgængelig	Tilgængelig: Langtidstimer kan indstilles, se kapitlet <i>Langtidstimer</i> .
	Dørsikring	Fra* / Til	Dørsikringen forhindrer, at apparatets dør åbnes utilsigtet. Ved indstillingen "Til" skal De berøre symbolet  i flere sekunder, inden døren åbner sig.
	Børnesikring	Ikke tilgængelig* / tilgængelig	Tilgængelig: Børnesikringen kan aktiveres (se kapitlet <i>Børnesikring</i>).

* Standardindstillinger

Rengøring og vedligeholdelse

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

⚠ Fare for forbrænding!

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

⚠ Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Fare for tilskadekomst!

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

Rengøringsmiddel

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

Benyt

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

Vask nye karklude grundigt før brug.

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

Område	Rengøringsmiddel
Ovnrum i rustfrit stål eller emalje	Varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel: Renses med en karklud og tørres efter med en blød klud. Brug ikke nogen ovnspray og ingen andre aggressive ovnrens eller skuremidler. Skrubbesvampe, ru svampe og gryderensere er heller ikke egnede. Disse midler efterlader ridser i overfladen. Brug til den regelmæssige pleje ovnrumplejemiddel iht. producentens oplysninger (artikelnummer 667027 hos kundeservicen eller i online-butikken). Pas på! Rester fra rengøringsmidler resulterer i pletdannelse under opvarmningen. Rester fra rengørings- eller plejemidler skal fjernes grundigt med klart vand, inden ovnrummet tørres. Ovnrummet skal efter rengøringen altid tørres (se afsnit <i>Tørreprogram</i>).
Stærk snavset ovnrum i rustfrit stål eller emalje	Ovnrens-gel (artikelnummer 463582 hos kundeservicen eller i online-butikken). Venligst vær opmærksom på: ● Må ikke kommes på tætninger ved døren, lampen eller fordamperskålen! ● Skal lades indvirke i højst 12 timer! ● Må ikke anvendes på varme overflader! ● Skyl grundigt efter med vand! ● Vær opmærksom på oplysningerne fra producenten.
Glaskeramisk grillareal (kun versionen med ovnrum i rustfrit stål)	Rengør det glaskeramiske grillareal i ovnrummet regelmæssigt med rensedmidlet til glaskeramik (artikelnummer 311298 hos kundeservicen eller i online-butikken). Indbrændte rester kan De fjerne med en glasskraber. Vær derved opmærksom på ikke at efterlade ridser i ovnrummet.
Glasafdækning til ovnrummets lampe	Varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel: Renses med en karklud.
Fedtfiler	Opvaskemaskine
Dørens tætningsliste Må ikke fjernes!	Varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel: Renses med en karklud, undgå at skure. Brug til rengøringen ikke nogen metal- eller glasskraber.
Stegetermometer	Tørres af med en fugtig klud. Må ikke renses i opvaskemaskinen.
Tilberedningsindsats, rist	Opvaskemaskine eller varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Blød indbrændte rester op og benyt en børste.
Riste	Opvaskemaskine eller varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, se afsnit <i>Fjerne riste</i>

Microfiberklud

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

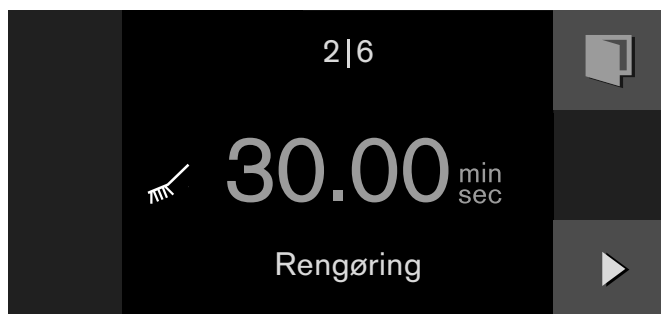
Rengøringshjælp

Rengøringshjælpen løsner hårdnakket smuds i ovnrummet og letter rengøringen.

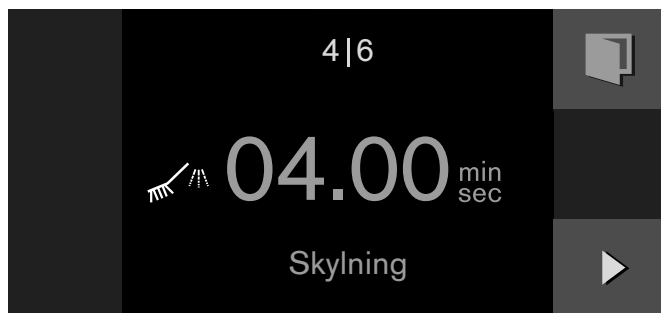
Rengøringshjælpen består af trinnet rengøring og to gange skylning.

Starte rengøringshjælpen

- 1 Sæt funktionsvælgeren på **S**.
- 2 Symbolet  vises. Bekræft med .
- 3 Tag tilbehør og fedtfilter ud af ovnrummet. Tag ristene ud af ovnrummet (se kapitlet *Udtagning af riste*). Tør ovnrummet af med et rengøringsmiddel.
- 4 Luk apparatets dør. Bekræft med .
- 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. Bekræft med .
- 8 I displayet vises Skylning. Start med . Apparatet skyller. Skylningstiden tælles ned i displayet.



Efter 4 minutter lyder et signal. Bekræft med . 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.

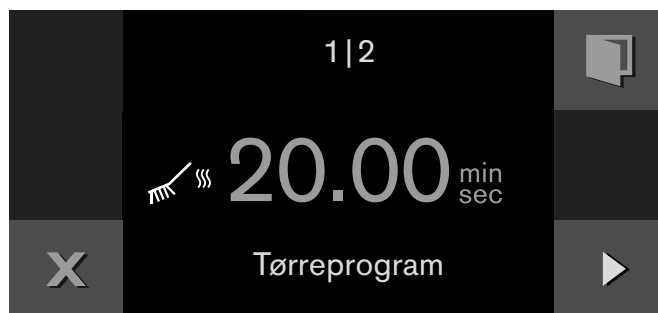
Tørreprogram

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

Tørreprogrammet varer 20 minutter.

Starte tørreprogrammet

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



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

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

Afkalkningshjælp

En regelmæssig afkalkning bevarer ovnrummets gode tilstand. Især området bag sidepladen burde regelmæssigt afkalkes. Afhængig af vandet og hvordan apparatet anvendes burde afkalkningen gennemføres hyppigere, især ved apparater med emaljeret muffel.

Under demonteringen af sidepladen skal De være opmærksom på ikke at efterlade ridser i ovnrummet. Vær også opmærksom på, at ingen smådele falder ned i afløbssien. Tips: Læg et viskestykke på ovnrummets bund.

Afkalkningsmiddel

Benyt til afkalkning udelukkende kalkopløseren, som kundeservicen anbefaler (artikelnummer 667025 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.
- Beskadigelser af overfladen: Benyt under afkalkningen ingen skurende rengøringsmidler eller genstande, der efterlader ridser.

Anvisninger

- **Ved brug af afkalknings- og smagsfiltret (specialtilbehør GF 111 100):**
Rens og afkalk ovnrummet hver gang De skifter filterpatronen. Skulle en afkalkning ikke være nødvendig, anbefales en rengøring og pleje med ovrum-plejemidlet.
- Som optimalt supplement til kalkopløseren og til den specielle pleje af rustfrit stål og til at binde rester fra kalkopløseren er Gaggenaus ovrum-plejemiddel-set velegnet (artikelnummer 667027 hos kundeservicen eller i online-butikken). Det indeholder et plejemiddel, en speciel svamp, som ikke efterlader ridser, og en fnugfri klud.

Start afkalkningshjælpen

- 1 Sæt funktionsvælgeren til **S**. Vælg afkalkningshjælpen med betjeningsknappen.
- 2 Symbolet  vises. Bekræft med . Følg anvisningerne i displayet.
- 3 Til at fjerne sidepladen fjernes venstre rist (se afsnit *Fjerne rist*). Fedtfiltret tages opad og fjernes. Løsn den forrest bolt, benyt hertil i givet fald en topnøgle (SW 13). Tag sidepladen ud. Bekræft med .
- 4 Sprøjt sidepladen i køkkenvasken separat ind med kalkopløser. Lades indvirke i nogle minutter og skylles grundigt med vand.

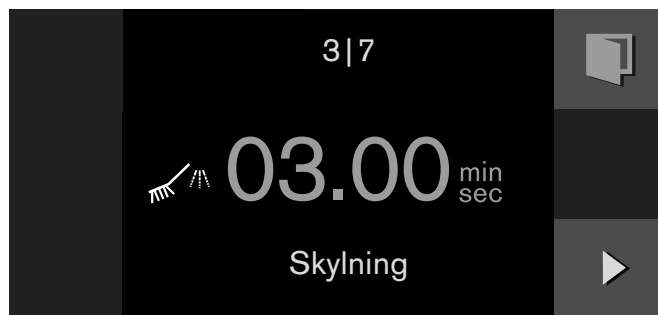
Pas på! Kalkopløser må ikke komme i kontakt med syrefølsomme materialer (f.eks. arbejdsbord i marmor)!

- 5 Kalkopløser sprøjtes på tilkalkede områder i ovnrummet og lades indvirke i 1 - 3 minutter. Bekræft med .
- 6 Afkalkningen gentages i givet fald.
- 7 Kalkopløseren skylles grundigt. Især dørens tætningsliste tørres endnu engang grundigt af med en fugtig, ren klud. Brug en vandsprayflaske og en blød, ren svamp eller klud til at skylle kalkopløseren af.

Pas på! Kalkopløseren eller dens rester må aldrig brændes ind i ovnrummet! Dette giver pletter!

- 8 Indsæt sidepladen igen. Monter fedtfilter og indskudsrist igen.

- 9 Skylningen vises. Start med  Apparatet skyller. Skylningstiden udløber i displayet.



- 10 Efter 3 minutter høres et signal. Bekræft med . Afkalkningshjælpen er afsluttet. Slet derefter afkalkningsanvisningen i displayet. Bekræft med .

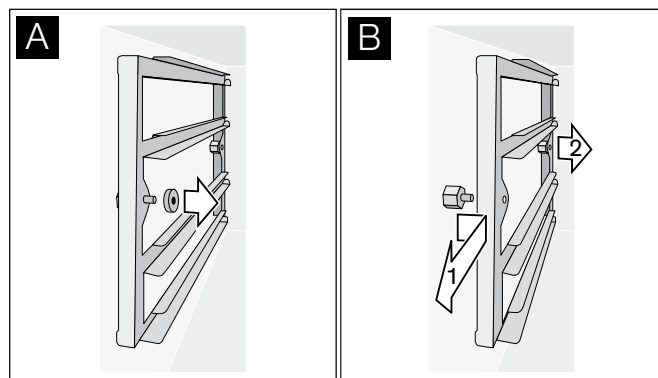
Dørens tætningsliste tørres af med en fugtig, ren klud. Ovnrummet tørres ud med en blød klud og tørres fuldstændigt med tørreprogrammet.

Fjerne rist

Ristene kan tages ud til rengøringen.

Tage ristene ud

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



Ristene kan renses i opvaskemaskinen.

Hænge ristene ind

- 1 Anbring ristene korrekt: anslaget viser bagud.
- 2 Skub ristene på bagsiden på boltene og hæng deres forreste 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.

Fejl – hvad gør man?

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

Fare for elektrisk stød!

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

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

Strømafbrydelse

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

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

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

Demo-modus

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

Afbryd kortvarigt apparatets forbindelse til strømforsyningen (afbryd sikringen eller HFI-anlægget i husets sikringskab). Deaktiver derefter demo-modus indenfor de næste 3 minutter i grundindstillingerne (se kapitlet *Grundindstillinger*).

Skifte ovnrummets lampe

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

Pas på! Afmonter ikke lampens afdækning. Tætningen beskadiges.

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

Kundeservice

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

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

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

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

Vær opmærksom på, at besøget fra en kundeservicetekniker i tilfælde af en fejlbetjening heller ikke er gratis under garantiperioden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

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

Tabeller og tips

Anvisninger

- De angivne tilberedningstider er kun vejledende. Den faktiske tilberedningstid påvirkes af udgangsvarens kvalitet og temperatur samt vægten og tykkelsen af madvarerne, der skal tilberedes.
- Forvarm apparatet altid. På den måde opnår De de bedste tilberedningsresultater. De angivne tilberedningstider gælder for et forvarmet apparat. De kan være ca. 5 minutter længere, hvis De ikke forvarmer apparatet.
- Oplysningerne angiver de gennemsnitlige mængder beregnet til fire personer. Hvis De vil tilberede mere, burde De regne med en længere tilberedningstid.
- Benyt det angivne kogegeøj. Når De benytter noget andet kogegeøj, kan tilberedningstiderne blive længere eller kortere.
- Begynd med den korteste angivne tid, hvis De kun har lidt erfaring med en ret. I givet fald kan De lade retten koge videre.
- Vær opmærksom på kun kort at åbne ovnrummet af det forvarmede apparat og sætte madvarerne hurtigt ind.
- Hvis De kun benytter én tilberedningsindsats, skal det skubbes ind på andet niveau nedefra.
- Ved dampning, optøning, hævning og regenerering kan De udnytte op til tre indsætningsniveauer samtidigt (indsætningsniveau 2, 3 og 4 nedefra). Smagen bliver derved ikke overført. På den måde kan fisk, grøntsager og desserter tilberedes samtidigt. De angivne tilberedningstider kan dog blive længere ved en stor mængde levnedsmidler.
- De kan kun bage på ét niveau, benyt hertil andet niveau nedefra.
- Madvarerne må ikke berøre ovnrum, fedtfilter eller bagpladen.
- Kombi-/dampovnens dør skal lukke tæt. Hold tætningsfladerne derfor altid rene.
- Læg madvarerne ikke for tæt på riste og i tilberedningsindsatse. På den måde sikres en optimal dampcirkulation.
- Lad fedtfilteret ved enhver brug blive i apparatet.

Grøntsager

- Grøntsager tilberedes i damp mere skånsomt end i kogende vand: smag, farve og konsistens bevares bedre. Vandopløselige vitaminer og indholdstoffer udvaskes næsten ikke. Da kombi-/dampovnen arbejder trykløst ved kun 100°C, sker tilberedningen også meget mere skånsomt end eksempelvis i den trykkoger.
- Alle oplysninger gælder for 1 kg grøntsager, der er gjort i stand.
- Benyt til dampning af grøntsagerne tilberedningsindsatsen med huller og skub den ind på andet niveau nedefra. Skub tilberedningsindsatsen uden huller ind lige nedenunder. 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	10 - 20	
Bønner, grønne	med huller	100	100	20 - 25	
Brokkoli, i buketter	med huller	100	100	10 - 15	
Fennikel, i skiver	med huller	100	100	10 - 15	
Grøntsagsterrin	med huller/ rist	100	100	40 - 50	i terrin
Gulerødder, i skiver	med huller	100	100	10 - 15	
Kartofler, skrællet og i kvarte	med huller	100	100	20 - 35	

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
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.
Sukkerærter	med huller	100	100	5 - 10	

Fisk

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

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

Fisk – Lavtemperatursdampning

- Ved dampning mellem 70 og 90°C bliver fisken ikke for blød og falder ikke så let fra hinanden. Dette er især en fordel ved følsomme fisk.
- Oplysningerne om de forskellige fiskesorter gælder for fileter.
- Skub tilberedningsindsatsen uden huller ind på første niveau nedefra for at undgå, at ovnrummet tilsmudses for meget med intensiv lugtende fiskefond.
- Server på forvarmede plader eller tallerkener.

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 (dorade) (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
Forel, hel (à 250 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	
Helleflynder (à 300 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	
Jakobsmuslinger (6 stk.)	uden huller	80 - 90	100	4 - 8	
Kabliau (torsk) (à 250 g)	med huller	80 - 90	100	10 - 12	
Red Snapper (à 200 g)	med huller	80 - 90	100	12 - 15	
Rødfisk (à 120 g)	med huller	80 - 90	100	10 - 12	
Havtaske (à 200 g)	med huller	80 - 90	100	10 - 15	
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 tilberedningsmetode for mange kødsorter. Ovnrummet er ved denne ovnfunktion hermetisk lukket, dampen forhindrer at madvarerne bliver tørre som ved almindelig varmluft. Med den variable dampregulering kan man opnå det optimale klima for enhver madvare.
- De angivne tilberedningstider er vejledende og meget afhængige af varens udgangstemperatur og bruningsstid. Benyt stegetermometret for en bedre kontrol. Bemærkninger og optimale sluttemperaturer findes i afsnittet *Stegetermometer*.
- Tag kødet ud af køleskabet 1 time før det skal tilberedes.
- Ved anvendelse af tilberedningsindsatsen med huller eller af risten skal man skubbe en tilberedningsindsats uden huller ind nedenunder. Kom lidt vand i tilberedningsindsatsen uden huller for at forhindre, at mad brænder ind. Derudover kan De komme grøntsager, vin, krydderier og urter i for at få en velsmagende basis til sovsen.
- Hvis De vil have kødet rødt eller rosa: Åbn døren 5°C før den ønskede kernetemperatur er opnået og vent, indtil temperaturen er opnået. Derved forhindrer De, at kødet bliver for gennemstegt og får den nødvendige hvile.
- Hviletid: Lad kødet efter tilberedningen hvile i 10-15 min. i aluminiumsfolie. På den måde kan kødet „slappe af“. Kødsaften cirkulerer ikke længere så meget, og når kødet skæres ud, tabes mindre saft.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Entrecôte, brunet, rosa (à 350 g)	uden huller	170 - 180	30	10 - 20	
Filet, brunet, rosa, i butterdej (600 g)	uden huller	180 - 200	80 / 100	30 - 45	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% damp tilstrækkelig.
Hamburgerryg, kogt, i skiver	uden huller	100	100	15 - 20	
Sprød steg (flæskesteg med svær), gennemstegt (1,5 kg)	Rist	1) 120	100	30	Rids sværen på tværs inden tilberedningen. Benyt stegetermometret: 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 .
		2) 150 - 160	60 - 80	25 - 40	
		3) 220 - 230	0	15 - 30	
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	100	15 - 20	Når der kommes væske ind i tilberedningsindsatsen uden huller er 30% damp tilstrækkelig.
		2) 140 - 160	30 / 60	60 - 90	
Roastbeef, brunet, rosa (à 1 kg)	uden huller	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Flæskesteg (bov), gennemstegt (1,5 kg)	Rist	1) 220 - 230	100	10	Når der kommes væske ind i tilberedningsindsatsen uden huller er 30% damp tilstrækkelig.
		2) 160 - 170	30 / 60	60 - 90	
Pølse, kogt, opvarme	uden huller	85 - 90	100	10 - 20	f.eks. medisterpølse

Kød/fjerkræ - Lavtemperatursstegning

- Stærk brunet kød bliver mør over en længere periode ved lav temperatur. Derved bliver kødet bortset fra en meget tynd stegeskorpe udenpå jævnt rosa og utrolig saftig. Og det er hverken nødvendigt at vende eller overhælde kødet.
- De angivne tilberedningstider er vejledende og meget afhængige af varens udgangstemperatur og bruningstid. Benyt stegetermometret for en bedre kontrol. Bemærkninger og optimale sluttemperaturer findes i afsnittet *Stegetermometer*.
- Tag kødet ud af køleskabet 1 time før det skal tilberedes.
- Brun kødet af hygiejniske grunde på alle sider kort og varmt i panden, inden det tilberedes i ovnen. På den måde opstår der en stegeskorpe, som forhindrer, at kødsaft siver ud, og sørger for en typisk stegearoma.
- Skal krydres med omhu: da kødet modner langsomt, forstærkes alle aromaer.
- Ved vildt og hestekød bliver smagen pga. lavtemperatursstegningen stærkere udpræget end ved en klassisk tilberedning.
- Brug ovnfunktionen "Lavtemperatursstegning" . På den måde forbliver fugtigheden, der slipper ud af madvarerne, i ovnrummet og forhindrer, at madvarerne bliver tørre.
- Vær opmærksom på, at man ikke kan opnå kernetemperaturer, der er højere end temperaturen i ovnrummet. Tommelfingerregel: Den indstillede temperatur i ovnrummet burde ligge 10 -15°C over den ønskede kernetemperatur.
- Mod slutningen af tilberedningstiden kan De skrue temperaturen ned på 60°C. På den måde kan De forlænge tilberedningstiden (f.eks. hvis gæster kommer senere). Hvis De vil stoppe tilberedningsprocessen, må temperaturen i ovnrummet ikke være højere end den ønskede kernetemperatur. På den måde kan store stykker forblive 1 - 1,5 timer i ovnrummet og mindre stykker 30 - 45 minutter.
- Server på forvarmede plader eller tallerkener.

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

Fjerkræ

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

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

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

Levnedsmidler	Tilberedning-indsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
And, hel (3 kg)	uden huller	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Begynd at stege anden med brystet nedad. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden. På den måde udtørres det følsomme brystkød ikke så meget.
Andebryst, brunet, rosa (à 350 g)	uden huller	160 - 180	0	8 - 15	
Kylling, hel (1,5 kg)	Rist	1) 170 - 180 2) 185	60 0	30 - 45 15 - 20	
Kyllingebryst, fyldt, dampet (à 200 g)	med huller	100	100	10 - 15	
Kalkunbrystfilet, dampet (à 300 g)	med huller	100	100	12 - 15	
Poussin, vagtel, due (à 300 g)	med huller	100	100	25 - 30	
Poussin, vagtel, due (à 300 g)	med huller	180 - 200	60 / 80	12 - 16	

Grillning

- Ved hjælp af de forskellige grillfunktioner kan madvarerne i givet fald brunes stærkere.
- Benyt til alle ovnfunktioner med grill udelukkende indsætningsniveauerne 1 til 3 (nedefra).
- Brug de forskellige indsætningsniveauer til den ønskede bruning. På første niveau nedefra får De en let bruning, på tredje niveau en stærk bruning.
- Hvis De synes, at bruningen er for lys, kan De med ovnfunktionen grill eftergrille på andet niveau.
- Forvarm med ovnfunktionen grill og grill med varmluft ikke længere end 5 minutter, da grillvirkningen allerede sætter ind efter 5 minutter.
- Brug stegetermometret ikke med ovnfunktion grill, grill med varmluft og grill med damp.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Indsætningsniveau
Kartoffelgratin	uden huller	180	Grill med stor flade trin 1 + damp	35 - 40	1/2/3
Grøntsagssoufflé	uden huller	180	Grill med stor flade trin 1 + damp	35 - 40	1/2/3
Gratinerede squash, fyldt, halveret på langs	uden huller	180	Grill med stor flade trin 2 + damp	17 - 23	2
Grillstegte grøntsager (f.eks. squash, auberginer)	uden huller	230	Grill med stor flade	15	3
Grøntsagsspyd	Rist + uden huller	230	Grill med stor flade / Grill + cirkulationsluft	12 - 14 pr. side	3
Toast med pålæg	Rist + uden huller	200	Grill med stor flade	12 - 14	2/3
Toast	Rist	230	Grill + cirkulationsluft / Grill med stor flade	2 - 3	2/3
Kyllingelår (å 350 g)	Rist + uden huller	180 - 200	Grill med stor flade trin 2 + damp	35 - 40	2/3
Kage med marengs overgrilles	Springform	230	Grill med stor flade	5 - 6	2
Rejespyd	Rist + uden huller	230	Grill + cirkulationsluft	3 - 5	3
Forel (hel)	Rist + uden huller	230	Grill med stor flade	10 - 12 pr. side	3

Tilbehør

Vær også opmærksom på oplysningerne på forpakningen.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Basmati ris (250 g + 500 ml vand)	uden huller	100	100	20 - 25	
Couscous (250 g + 250 ml vand)	uden huller	100	100	5 - 10	
Kartoffelgratin (1,5 kg kartofler)	uden huller	180 - 200	0 / 30	35 - 50	
Boller (å 90 g)	med huller / uden huller	95 - 100	100	20 - 25	
Langkornede ris (250 g + 500 ml vand)	uden huller	100	100	25 - 30	

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Brune ris (250 g + 375 ml vand)	uden huller	100	100	30 - 40	
Linser (250 g + 500 ml vand)	uden huller	100	100	25 - 35	
Pasta, frisk, kølet	med huller	100	100	5 - 7	
Pasta, fyldt, frisk, kølet	med huller	100	100	7 - 10	
Hvide bønner, lagt i blød (250 g + 1 l vand)	uden huller	100	100	55 - 65	

Desserter

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

Andet

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

Bagværk

- Med kombi-/dampovnen kan De altid tilberede Deres bagervarer med den optimale 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.
- Ved dampning – mulig med varmluft (0% damp) og med fugtighedstrin 30% – tilføres madvaren, der skal tilberedes, lynhurtigt fugtighed ved at berøre symbol . Denne funktion bruges blandt andet, når man bager brød, i begyndelsen af bagningsprocessen og sørger for mere volumen og en sprødere skorpe.

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Æblekage, med låg	Springform 20 cm, rist	165 - 175	0	70 - 80	
Bagels	uden huller	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette, til opvarmning	Rist	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Biskuitbund, høj (6 æg)	Springform	160 - 170	0	30 - 35	
Roulade (2 æg)	uden huller	190 - 210	0 - 30	8 - 11	
Småkager af butterdej	uden huller	190 - 210	80 - 100	12 - 20	
Rundstykker (å 50 - 100 g)	uden huller	180 - 200	80 - 100	15 - 25	Rundstykker kan De også bage på følgende måde: Opvarmes til 220°C ved 30 % damp. Efter at bagervarerne er blevet sat ind i apparatet gennemføres dampning et eller to gange, og efter 5 minutter skrues ned til 0 % og 190 .
Rundstykker, til opvarmning	Rist	150 - 170	0	8 - 15	gennemfør dampning i begyndelsen
Brød (1 - 1,5 kg)	uden huller	1) 210 - 230 2) 165	30 0	15 - 20 35 - 50	gennemfør i begyndelsen dampning 2 - 3 gange
Flad kage af røredej	uden huller	160 - 175	0	25 - 40	
Høj, ringformet sandkage	Sandkageform, rist	160 - 175	30 - 60	35 - 45	Gærdej på 1 kg mel
Gærdejspladekage	uden huller	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Brug ved gærdejspladekage med fugtigt pålæg (f.eks. sveskeblomme- eller løgkage) 0 % og ved tørt pålæg (f.eks. drys) 60 % damp.
Borgmesterkrans (500 g mel)	uden huller	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
Muffins	Muffinsform, rist	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Makroner	uden huller	150 - 160	0	15 - 20	
Småkager	uden huller	150 - 175	0	10 - 20	
Quiche	Quicheform, rist	190 - 210	0	45 - 60	
Sandkage	Sandkage-/springform, rist	160 - 175	0 - 30	50 - 60	
Small Cakes	uden huller	150 - 160	0	35 - 45	

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
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	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Regenerering (opvarme)

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

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

Hævning

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

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

Optø

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

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

⚠ Sundhedsrisiko!

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

Levnedsmidler	Tilberedningsindsats	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Bær (300 g)	med huller	45 - 50	* ø	3 - 4	
Steg (1.000 g)	med huller	45 - 50	* ø	45 - 60*	
Fiskefilet (à 150 g)	med huller	45 - 50	* ø	5 - 10*	
Grøntsager (400 g)	med huller	45 - 50	* ø	5 - 7	
Gullasch (600 g)	med huller	45 - 50	* ø	30 - 45*	
Kylling (1.000 g)	med huller	45 - 50	* ø	45 - 60*	
Kyllingelår (à 400 g)	med huller	45 - 50	* ø	30 - 35*	

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

Sylte

- I kombi-/dampovnen kan De uden stor indsats sylte frugt og grøntsager.
- Indkog levnedsmidler om muligt omgående efter at have købt eller høstet dem. En længere opbevaring reducerer vitaminindholdet og resulterer hurtigere i gæring.
- Benyt kun upåklagelige frugt og grøntsager.
- Kombi-/dampovnen er ikke egnet til at sylte kød med.
- Kontroller og rens sylteglassene, gummiringene, klemmerne og fjedrene omhyggeligt.
- Desinficer de skyllede glas før indkogningen i Deres dampbageovn ved 100 °C og 100% damp i 20-25 minutter.
- Sæt sylteglassene ind i tilberedningsindsatsen med huller. De må ikke berøre hinanden.
- Åbn ovnummets dør efter at tilberedningstiden er udløbet. Tag sylteglassene først ud af ovnummet, når disse er fuldstændig afkølet.

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

Koge saft (bær)

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

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

Tilberedning af yoghurt

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

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

Tilberedning af store madvarer

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

Akrylamid i levnedsmidler

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. Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.
Bagning	Med varmluft maks. 180 °C.
Småkager	Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid. Fordel pommes frites jævnt og i et lag på pladen.
Pommes frites i ovn	Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke bliver tørre.

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

GAGGENAU



9000913129 da (930702)