

BS 470/471

BS 474/475

BS 484/485

Kombidampovn

Innholdsfortegnelse

Forskriftsmessig bruk	4
Viktige sikkerhetsanvisninger	5
Årsaker til skader	6
Miljøvern	6
Energisparing	6
Miljøvennlig håndtering	6
Bli kjent med apparatet	7
Dampstekeovn	7
Display og betjeningslementer	8
Symboler	8
Farger og visning	9
Automatisk åpning av døren	9
Ytterligere informasjon i og i [®]	9
Kjølevifte	9
Posisjoner driftsmodusbryter	10
Utstyr	11
Installasjonstilbehør	11
Spesialutstyr	12
Før første gangs idriftsetting	12
Velge språk	12
Stille inn klokkeslett-format	13
Stille inn klokkeslett	13
Stille inn datoformat	13
Stille inn dato	13
Stille inn temperatur-format	13
Innstilling av vannfilteret	14
Innstille vannets hardhet	14
Avslutte første gangs idriftsetting	14
Kalibrering	14
Rengjøre glassrute i dør	15
Rengjøring av tilbehør	15
Vannfilter	15
Bruk med eller uten vannfilter	15
Skifte vannfilter	15
Aktivere apparatet	16
Standby	16
Aktivere apparatet	16
Betjening av apparatet	16
Ovnsrom	16
Skyve inn tilbehør	16
Innkobling	17
Pådamping	17
Dampkjøling	17
Etter hver bruk	17
Sikkerhetsutkobling	17

Tidsurfunksjoner	18
Vise tidsurmeny	18
Korttidstimer	18
Stoppeklokke	19
Tilberedningstid	19
Tilberedningstid slutt	20
Langtidstimer	21
Innstilling av langtidstimeren	21
Individuelle oppskrifter	21
Registrere oppskrift	21
Programmere oppskrift	22
Angi navn	22
Starte oppskrift	23
Endre oppskrift	23
Slette oppskrift	23
Steketermometer	23
Plassere steketermometer i stekevaren	24
Innstilling av kjernetemperaturen	24
Veiledende verdier for kjernetemperaturen	25
Barnesikring	26
Aktivere barnesikringen	26
Deaktivere barnesikringen	26
Grunninnstillinger	27
Rengjøring og vedlikehold	29
Rengjøringsmidler	29
Rengjøringsprogram	30
Tørkeprogram	32
Avkalkingsprogram	33
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	34
Strømbrudd	35
Demo-modus	35
Skifte ut ovnsromlampe	35
Kundeservice	35
E-nummer og FD-nummer	35

Tabeller og tips	36
Grønnsaker	36
Fisk	37
Fisk – damping ved lav temperatur	38
Kjøtt – steking ved høyere temperaturer	39
Kjøtt / fjærkre – lavtemperatursteking	40
Fjærkre	41
Sous vide-tilberedning	42
Grilling	45
Tilbehør	45
Desserter	46
Annet	46
Bakst	47
Heving	48
Regenerere (varme opp)	48
Opptining	49
Konservering	49
Safte (bærfrukter)	50
Tilberedning av yoghurt	50
Tilberedelse av store stykker	51
Akrylamid i matvarer	51

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett:

www.gaggenau.com og nettbutikk:

www.gaggenau.com/zz/store

⚠ Forskriftsmessig bruk

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet. Se beskrivelse av tilbehør i bruksanvisningen.

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

Brannfare!

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming. Hold bakepapiet på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiet må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.

Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkohol damp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.
- Det kan strømme ut varm damp når apparatet er i bruk. Berør ikke lufteåpningene. Hold barn på avstand.
- Pærene blir svært varme når ovnen er i bruk. Det er fortsatt fare for forbrenning en stund etter at ovnen er slått av. La pærene avkjøles før du rengjør apparatet. La lyset være slått av under rengjøringen.

Fare for skålding!

- Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.
- Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skulpe over. Bruk alltid grytekluter når du forsiktig tar ut varmt tilbehør.

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Ved feil kjernetemperaturføler kan isolasjonen bli skadet. Bruk bare kjernetemperaturføleren som er beregnet på dette apparatet.

Årsaker til skader

Obs!

- Ikke sett noe direkte på bunnen i ovnen. Ikke legg på aluminiumsfolie. Varmeopphopning kan skade apparatet.
Bunnen i ovnsrommet må alltid være fri. Sett kjørler alltid i et kokekar med hull eller på en rist.
- Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- Ved hardt ledningsvann anbefaler vi å bruke et avkalkningssystem. Informasjon om ledningsvannet får du hos vannverket ditt.
- Kokekaret må være varme- og dampfast. Stekeformer av silikon egner seg ikke til kombinert bruk med damp.
- Bruk kun originalutstyr i ovnsrommet. Materialer som ruster (f.eks. serveringsplater, bestikk) kan føre til korrosjon i ovnsrommet.
- Bruk kun originale smådeler (f.eks. riflemutre). Bestill smådeler hos vår reservedel-service i tilfelle disse skulle gå tapt.
- Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. De kan føre til korrosjon i ovnsrommet.
- Salt, skarpe sauser (f.eks. ketchup, sennep) eller saltet mat (f.eks. stek som har lagt i lake) inneholder klorider og syrer. Disse angriper edelstålens overflate. Fjern rester alltid med en gang.
- Fruktsaft kan gi flekker i ovnsrommet. Fjern alltid fruktsaft med én gang og tørk etter først med fuktig klut og deretter med en tørr klut.
- Feil vedlikehold av apparatet kan føre til korrosjon i ovnsrommet. Se i bruksanvisningen for veiledning om vedlikehold og rengjøring. Rengjør ovnsrommet etter hver bruk så fort apparatet er avkjølt. Tørk ovnsrommet med tørkeprogrammet etter rengjøringen.
- Ikke ta av dørtetningen. Når dørtetningen er skadet, lukker apparatdøren ikke lenger riktig. Møbelfrontene ved siden av kan bli skadet. La dørtetningen skiftes ut.

Miljøvern

Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

- Åpne apparatdøren under tilberedningen helst sjeldent.
- Benytt ved bakingen mørke, svart lakkerte eller emaljerte bakeformer. De absorberer varmen spesielt godt.
- Du baker flere kaker helst etter hverandre. Dampstekeovnen er fremdeles varm. Baketiden for den andre kaken forkortes ved dette. Du kan også skyve inn to firkantede bakeformer ved siden av hverandre.
- Ved lengre tilberedningstider kan du slå av dampstekeovnen 10 minutter før tilberedningens slutt og nytte restvarmen for å bake kaken ferdig.
- Ved dampingen kan du bake samtidig på flere nivåer. Ved mat med ulike tilberedningstider skyver du først inn maten som trenger lengst tid.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



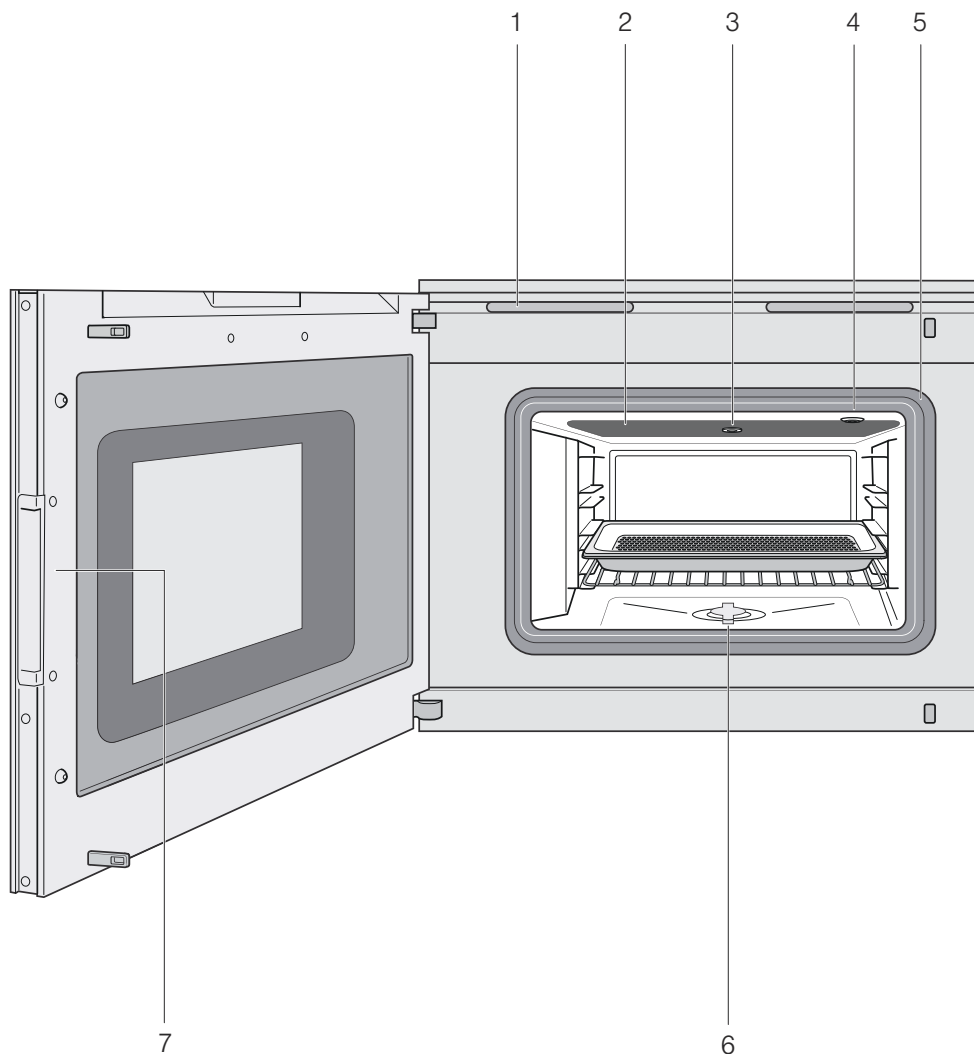
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Bli kjent med apparatet

Her kan du bli kjent med det nye apparatet ditt. Vi forklarer hvordan du bruker betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementene. Du får informasjon om ovnsrommet og tilbehøret.

Dampstekeovn



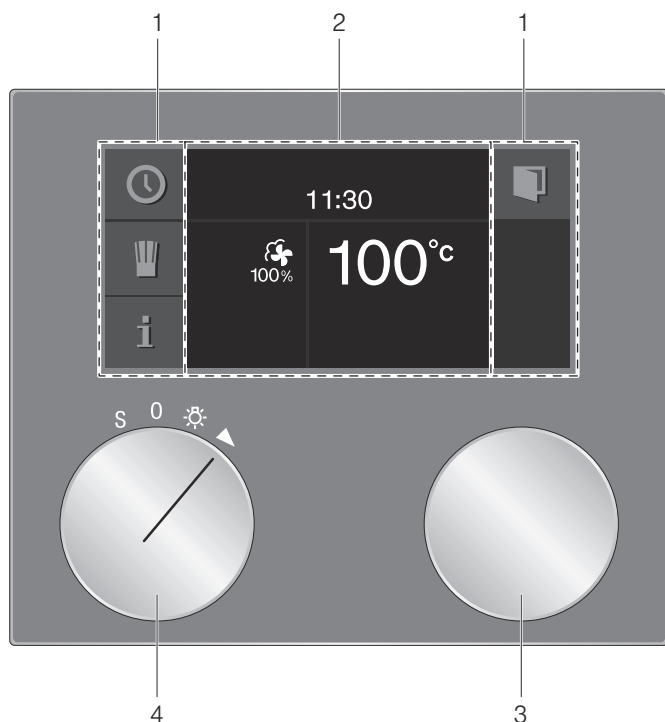
- | | |
|---|--|
| 1 | Ventilasjonsåpninger |
| 2 | Grillfalte i glasskeramikk |
| 3 | Kontakt for rengjøring- og avkalkningspatron |
| 4 | Kontakt for steketermometer |
| 5 | Dørtetning |
| 6 | Silfilter |
| 7 | Utsparing |

Display og betjeningselementer

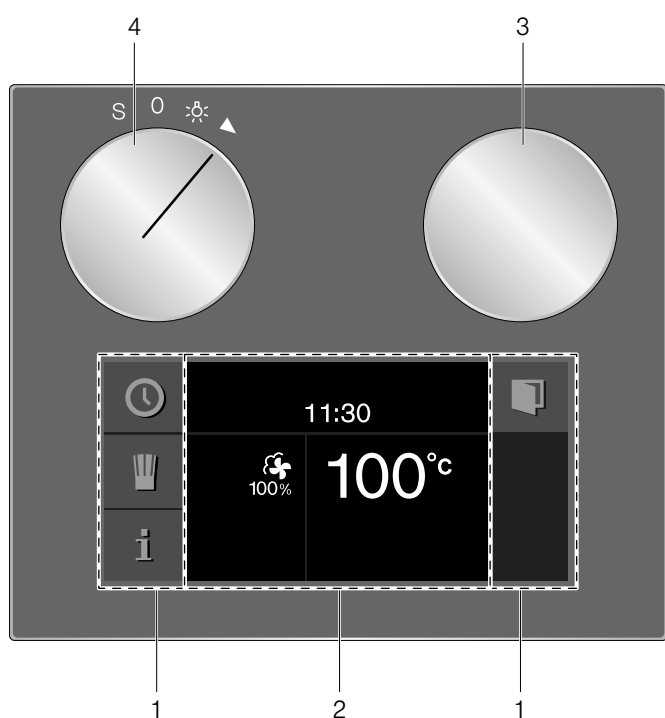
Denne anvisningen gjelder for forskjellige apparatversjoner. Alt etter apparattype er det mulig med avvik i detaljene.

Betjeningen er identisk for alle apparatversjoner.

Betjeningselement på apparatets overside



Betjeningselement på apparatets underside



1	Betjeningsfelt	Disse områdene er følsomme for berøring. Berør et symbol og velg tilsvarende funksjon.
2	Display	Displayet viser f.eks. aktuelle innstillinger og valgmuligheter.
3	Dreiebryter	Med dreiebryteren kan du velge temperaturen og foreta ytterligere innstillinger.
4	Funksjonsvelger	Med funksjonvelgeren kan du velge varmetype, rengjøring eller grunninnstillinger.

Symboler

Symbol	Funksjon
▶	Starte
■	Stopp
	Pause/slutt
x	Avbryte
C	Slette
✓	Bekreft / lagre innstillinger
>	Valgpil
📄	Åpne døren på apparatet
i	Vise mer informasjon
🔥	Oppvarming med statusvisning
🍽️	Åpne Individuelle oppskrifter
rec	Registrere meny
🔧	Bearbeide innstillinger
>A ⁺	Angi navn
✖	Slette bokstav
🔒	Barnesikring
🕒	Vise tidsurmeny
🕒	Fremvise langtidstimer
🔧	Demo-modus
🌡️	Steketermometer
💧	Pådamping
💧	Starte kondensering
💧	Stanse kondensering

Farger og visning

Farger

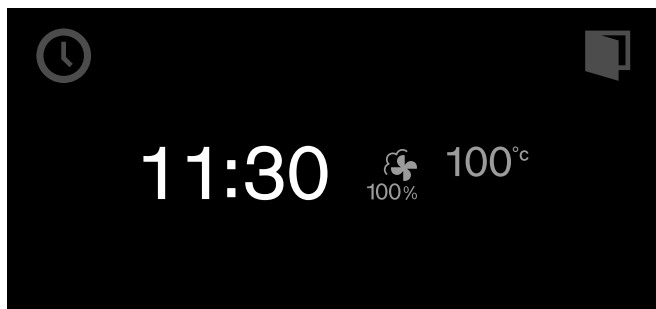
De forskjellige fargene tjener til bruksbeskrivelsen i de henholdsvis innstillinger.

oransjefarget	Første innstillinger Hovedfunksjoner
blå	Grunninnstillinger Rengjøring
hvit	innstillbare verdier

Visning

Måten symboler og verdier vises på, endres avhengig av situasjon.

Zoom	En innstilling som nettopp er endret, vises i større format. En tid som snart utløper, vises i større format i en kort periode før den er over (f.eks. de siste 60 sek ved tidsur).
Redusert displayvisning	Etter kort tid reduseres displayvisningen, og kun det viktigste vises. Denne funksjonen er forhåndsinnstilt og kan endres i grunninnstillingene.



Automatisk åpning av døren

Ved berøring av symbolet  spretter stekeovnsdøren opp. Du kan åpne den helt med utsparingene på siden.

Ved aktivert barnesikring eller strømbrudd fungerer ikke den automatiske døråpningen. Du kan åpne døren for hånd med utsparingene på siden.

Ytterligere informasjon i og i[®]

Ved å trykke på symbolet **i** kan du få opp tilleggsopplysninger, for eksempel informasjon om den innstilte varmetypen eller om den aktuelle ovnstemperaturen.

Merk: Ved langvarig drift etter oppvarming er mindre temperatursvingninger normalt.

Ved viktig informasjon og oppfordringer til handling vises symbolet **i[®]**. Viktige opplysninger om sikkerhet og driftstilstand vises også av og til automatisk. Disse meldingene slukner automatisk etter noen sekunder eller må bekreftes med .

Kjølevifte

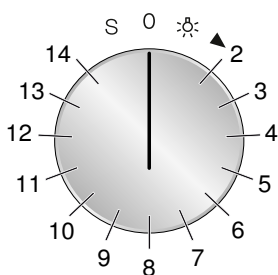
Apparatet har en kjølevifte. Kjøleviften slås på under drift. Den varme luften slipper ut over eller under døren, alt etter apparatversjon.

La døren være lukket til den er avkjølt etter at maten er tatt ut. Apparatdøren må ikke stå halvåpen, kjøkkenmøbler ved siden av kan skades. Kjøleviften går en stund til og slås så av automatisk.

Obs!

Ikke tildekk ventilasjonshullene. Apparatet blir ellers overopphetet.

Posisjoner driftsmodusbryter



Posisjon	Funksjon/varmetype	Temperatur	Bruk
0	Nullstilling		
	Lys		
2	 Varmluft + 100 % fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 100 °C	Damping ved 70 °C–100 °C: Til grønnsaker, fisk og tilbehør. Ingrediensene er helt omgitt av damp Kombinasjonsdrift ved 120 °C–230 °C: Til butterdeig, brød, rundstykker. Varmluft og damp kombineres.
3	 Varmluft + 80 % fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Kombinasjonsdrift: Til butterdeig, kjøtt og fjærkre. Varmluft og damp kombineres.
4	 Varmluft + 60 % fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Kombinasjonsdrift: Til gjærbakst og brød. Varmluft og damp kombineres. Heving: Til gjærdeig og surdeig. Deigen hever betydelig raskere enn ved romtemperatur. Varmluft og damp kombineres, slik at overflaten på deigen ikke tørker ut. Optimal temperaturinnstilling for gjærdeig er 38 °C.
5	 Varmluft + 30 % fuktighet*	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Tilberedning i egen fuktighet: Til bakverk Med denne innstillingen lages det ikke damp, men luftelukkes. Slik holdes fuktigheten fra matvarene inne i ovnsrommet og hindrer uttørring.
6	 Varmluft + 0 % fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Varmluft: Til kaker, småkaker og gratenger. Viften i bakveggen fordeler varmen jevnt i ovnsrommet.
7	 Tilberedning med lave temperaturer	30–90 °C Foreslått temperatur 70 °C	Steking av fisk på lav temperatur. Skånsom, langsom steking for et spesielt skånsomt resultat.
8	 Sous vide-tilberedning	50–95 °C Foreslått temperatur 60 °C	Tilberedning "under vakuum" ved lave temperaturer mellom 50–95 °C og 100 % damp: Egnet for kjøtt, fisk, grønnsaker og dessert. Rettene er pakket i spesielle varmebestandige kokeposer som er lukket med vakuum. Inne i posen bevarer nærings- og aromastoffene.
9	 Hel grill + omluft	30–230 °C Foreslått temperatur 230 °C	Til grønnsaksspyd og rekespyd.
10	 Hel grill	30–230 °C Foreslått temperatur 230 °C	Til grillede grønnsaker, ettergrilling (f.eks. kake med marengs) og gratinerte toast.
11	 Flategrill trinn 1 + fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Grilldrift med fuktighet: Til gratenger og suffleer.
12	 Flategrill trinn 2 + fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Grilldrift med fuktighet: Til fylte grønnsaker. Grilleffekten er økt.

* Varmetypen som ble brukt til fastsetting av energi-effektklasse i henhold til EN60350-1.

Posisjon	Funksjon/varmetype	Temperatur	Bruk
13	* Opptining	40–60 °C Foreslått temperatur 45 °C	Til grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt. Fuktigheten gjør at varmen overføres skånsomt til matvarene. Matvarene tørker ikke ut og blir ikke misformet.
14	 Oppvarming	60–180 °C Foreslått temperatur 120 °C	Til ferdigretter og bakevarer. Skånsom oppvarming av ferdige retter. Dampen som tilføres, gjør at rettene ikke tørker ut. Oppvarming av tallerkenretter ved 120 °C, bakevarer ved 180 °C.
S	 Grunninnstillinger		I grunninnstillingene kan du tilpasse apparatet etter dine behov.
	 Rengjøringsprogram		Med rengjøringsprogrammet fjerner du kraftig smuss i ovnsrommet.
	 Tørkeprogram		Tørkeprogrammet tørker ovnsrommet etter bruk med damp eller rengjøring.
	 Avkalkningsprogram		Med avkalkningsprogrammet løser du opp kalk i ovnsrommet.
	 Bytte av vannfilter		Bytte av vannfilter når det er installert avkalkningsanlegg.
	 Slette avkalkningsmelding		Slett meldingen i displayet etter fullført avkalkning.

* Varmetypen som ble brukt til fastsetting av energi-effektklasse i henhold til EN60350-1.

Utstyr

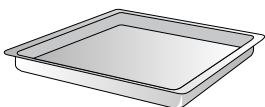
Bruk bare utstyret som er levert med eller som kan fås hos kundeservicen. Det er spesielt tilpasset ditt apparat. Pass på at du alltid skyver utstyret i ovnsrommet i riktig retning.

Apparatet er utstyrt med følgende utstyr:



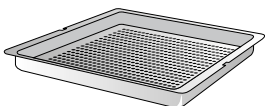
Rist

for kokekar, kake- og suffléformer og for steker



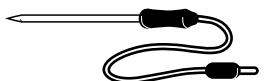
Kokekar i edelstål, uten hull, GN 2/3, 40 mm dypt

for koking av ris, belgfrukter og korn, for baking av platekaker og for å samle opp væske som drypper ned ved damping



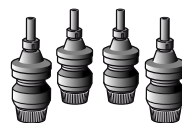
Kokekar i edelstål med hull, GN 2/3, 40 mm dypt

for damping av grønnsaker eller fisk, for safting av bær og for opptining

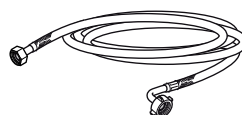


Steketermometer

for meget nøyaktig steking av kjøtt, fisk, fjærkre og brød



Sett med 4 rensekassetter



Tilløpsslange, 3 m

Slange for spillvann, 3 m

Installasjonstilbehør

BA 476 310 Håndtak, edelstål for BS 470/471/474/475

BA 478 310 Håndtak, edelstål for BS 484/485

GF 111 100 Vannavkalkingssystem (filterhode med filterpatron for førstegangsinstallasjon)

GF 121 110 Filterpatron til vannavkalkingssystemet

GZ 010 011 Forlengelse av tilførsel- og avløpsslange, 2 m

Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

CLS10040	Sett med 4 renseskassetter
CLS20040	Sett med 4 avkalkningskassetter
GN114130	Edelstål-kokekar GN 1/3, uten hull, 40 mm dyp, 1,5 l
GN114230	Edelstål-kokekar GN 2/3, uten hull, 40 mm dyp, 3 l
GN124130	Edelstål-kokekar GN 1/3, med hull, 40 mm dypt, 1,5 l
GN124230	Edelstål-kokekar GN 2/3, med hull, 40 mm dyp, 3 l
GN144130	Panne GN 1/3, non-stick-belagt, uten hull, 40 mm dyp, 1,5 l
GN144230	Panne GN 2/3, non-stick-belagt, uten hull, 40 mm dyp, 3 l
GN 154 130	Panne GN 1/3, non-stick-belagt, perforert, 40 mm dyp, 1,5 l
GN154230	Panne GN 2/3, non-stick-belagt, perforert, 40 mm dyp, 3 l
GN340230	Stekegryte i aluminiumstøpegods GN 2/3, høyde 165 mm, med slipp-lett belegg
GN410130	Lokk i edelstål GN 1/3
GN410230	Lokk i edelstål GN 2/3
GR220046	Grillrist, forkrommet, med føtter

Benytt utstyret bare som angitt. Produsenten er ikke ansvarlig hvis utstyret benyttes på feil måte.

Før første gangs idriftsetting

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker apparatet for første gang. Les først kapittelet "Viktig sikkerhetsinformasjon".

Apparatet må være ferdig montert og tilkoblet.

Når strømmen er koblet til, viser displayet menyen "Startinnstillinger". Nå kan du stille inn det nye apparatet ditt:

- Språk
- Klokkeslettformat
- Klokkeslett
- Datoformat
- Dato
- Temperaturformat
- Vannets hardhet

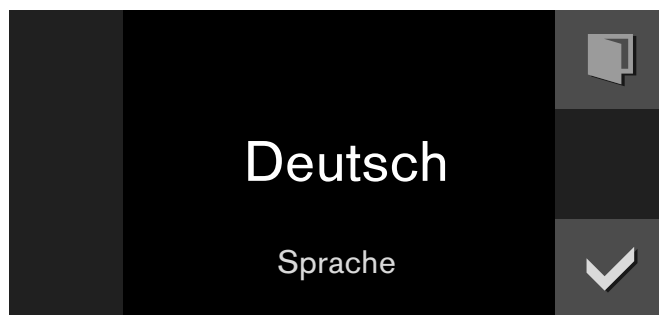
Merknader

- Menyene Første innstillinger vises bare første gang apparatet slås på etter at strømmen kobles til, eller hvis apparatet har vært uten strøm i flere dager. Etter at strømmen er koblet til, vises først GAGGENAU-logoen i ca. 30 sekunder, deretter vises automatisk menyen Første innstillinger.
- Du kan når som helst endre innstillingene (se kapittelet "Grunninnstillinger").

Velge språk

I displayet vises det forhåndsinnstilte språket.

- 1 Velg ønsket displayspråk med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.

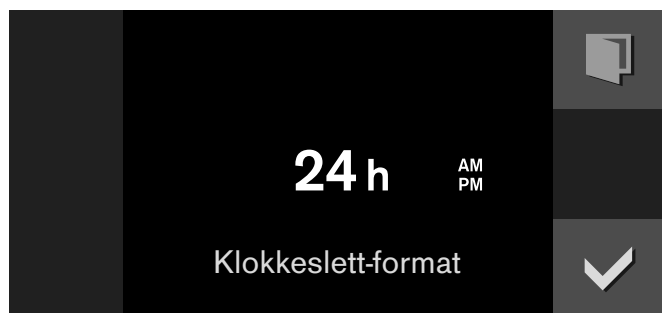


Merk: Ved omstilling av språket blir systemet startet på nytt, dette kan ta noen sekunder.

Stille inn klokkeslett-format

I displayet vises de to mulige formatene AM/PM og 24t. Formatet 24t er forhåndsvalgt.

- 1 Velg ønsket format med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.



Stille inn klokkeslett

I displayet vises klokkeslettet.

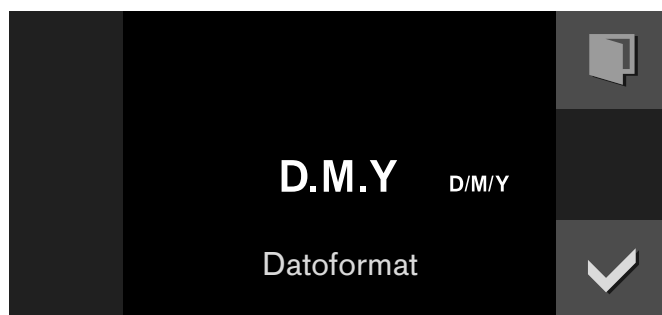
- 1 Still inn ønsket klokkeslett med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.



Stille inn datoformat

I displayet vises de tre mulige formatene D.M.Y, D/M/Y og M/D/Y. Formatet D.M.Y er forhåndsvalgt.

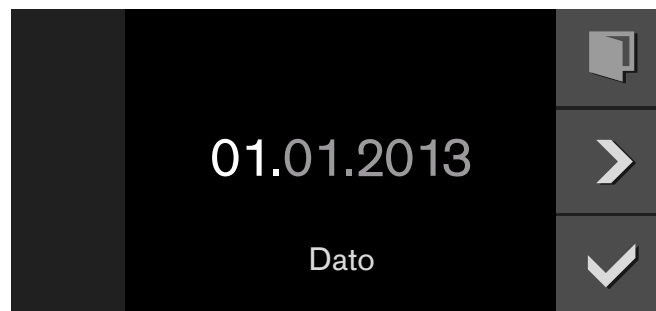
- 1 Velg ønsket format med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.



Stille inn dato

I displayet vises den forhåndsinnstilte datoen. Innstilling av dag er allerede aktiv.

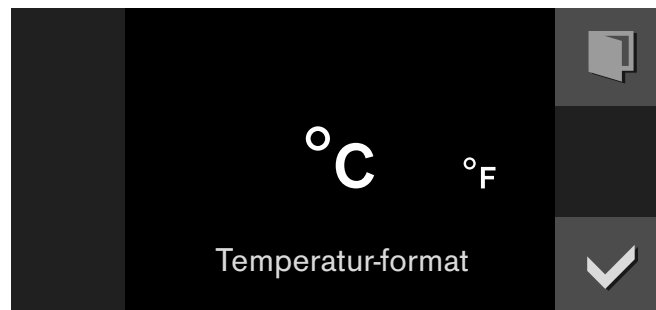
- 1 Still inn dag med dreieknappen.
- 2 Bytt til innstilling av måned med symbolet ➤.
- 3 Still inn måned med dreieknappen.
- 4 Bytt til innstilling av år med symbolet ➤.
- 5 Still inn år med dreieknappen.
- 6 Bekreft med ✓.



Stille inn temperatur-format

I displayet vises de to mulige formatene °C og °F. Forvalgt er formatet °C.

- 1 Velg ønsket format med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.



Innstilling av vannfilteret

I displayet vises "Vannfilter". Valgt på forhånd er "Tilgjengelig".

Når vannhardheten overskrider 7°dH hhv. karbonathardheten 5°dH, anbefaler vi å bruke avkalkningssystemet GF 111 100.

- 1 Velg med dreiebryteren "Tilgjengelig" (med vannfilter) eller "Ikke tilgjengelig" (uten vannfilter).
- 2 Bekreft med ✓.
- 3 Hvis vannfilter "Tilgjengelig" er blitt valgt: I displayet vises "Vannfilter-kapasitet".
- 4 Velg med dreiebryteren kapasiteten til det innsatte vannfilteret (mellom 100 - 9000 liter). Vær dertil oppmerksom på monteringsanvisningen som er vedlagt vannfilteret.
- 5 Bekreft med ✓.



Innstille vannets hardhet

I displayet vises "Vannhardhet".

- 1 Kontroller ledningsvannet med den vedlagte karbonathardhetstesten: Fyll målerøret inntil 5 ml markeringen med ledningsvann.
- 2 Tilsett indikatorløsning dråpevis til fargen skifter fra fiolett til gul.
Viktig: Tell med dråpene og rist målerøret forsiktig etter hver dråpe til fullstendig blanding. Antallet dråper tilsvarer vannhardheten.
- 3 Still den målte vannhardheten inn med dreiebryteren. Verdien 12 er forhåndsvalgt.
- 4 Bekreft med ✓.



Avslutte første gangs idriftsetting

I indikasjonen vises "Første gangs idriftsetting avsluttet. Kalibrer apparatet før første tilberedning."

Bekreft med ✓.



Apparatet går i standby-modus, og standby-indikasjonen vises. Apparatet er klart til bruk.

Gjennomfør en kalibrering før den første dampingen. Apparat stiller apparatet inn på kokepunktet.

Kalibrering

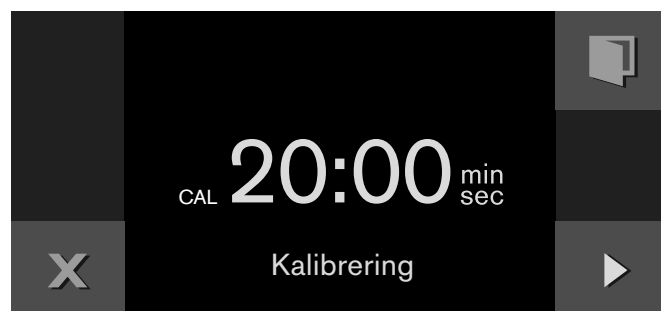
Vannets koketemperatur er avhengig av lufttrykket. Da lufttrykket avtar med tiltagende høyde, synker derved også kokepunktet. Ved kalibreringen stiller apparatet kokepunktet inn på trykkforholdene på oppstillingsplassen.

Det er viktig at apparatet damper uten avbrudd i 20 minutter ved 100°C. Ikke åpne apparatdøren i denne tiden.

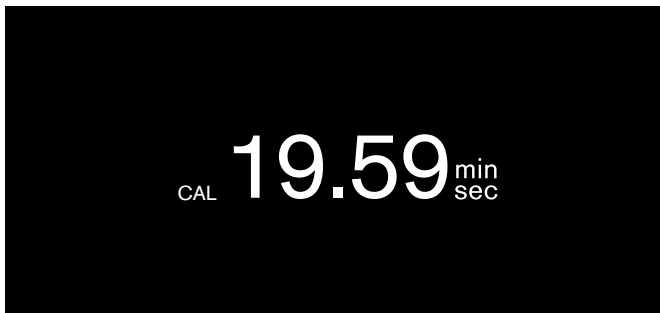
Merknader

- Apparatet må være kaldt for kalibreringen.
- Apparatet genererer mer damp enn ellers under kalibreringen.

- 1 Still driftsmodusbryter på S.
- 2 Velg med dreiebryteren "Grunninnstillinger".
- 3 Berør symbol ✓.
- 4 Velg med dreiebryteren "Kalibrering".
- 5 Berør symbol _.
- 6 Fjern alt utstyr fra ovnsrommet og berør ✓.
- 7 Det vises tiden 20:00 minutter. Start kalibreringen med ►.



Kalibreringen starter. Tiden som forløper vises i displayet.



Merk: Ikke avbryt kalibreringen. Ikke dreie driftsmodusbryteren. Ikke åpne apparatdøren.

Etter forløp av kalibreringen vises en melding i displayet. Bekreft med ✓ og still driftsmodusbryteren på 0.

Etter flytting

Etter at apparatet er blitt flyttet, må du kalibrere det på nytt.

Etter tilbakestilling til fabrikkinnstillinger

Du må kalibrere apparatet på nytt etter tilbakestilling til fabrikkinnstillingene i menyen for grunninnstillinger.

Etter strømbrudd

Apparatet lagrer innstillingene til kalibreringen også ved strømbrudd eller frakobling fra strømmettet. Det må ikke kalibreres på nytt.

Rengjøre glassrute i dør

Dørtetningen er smurt på fabrikken for at den skal være tett. Det kan være igjen rester på glassruten i døren.

Rengjør glassruten med glasspussemiddel og en vindusklut eller mikrofiberklut før du bruker apparatet for første gang. Ikke bruk glasskrape.

Rengjøring av tilbehør

Før du tar tilbehøret i bruk, må du rengjøre det grundig med varmt såpevann og en myk oppvaskklut.

Vannfilter

Bruk med eller uten vannfilter

Du kan bruke apparatet med eller uten vannfilter.

Når vannhardheten overskrider 7°dH hhv. karbonathardheten 5°dH, anbefaler vi å bruke avkalkningssystemet GF 111 100.

Skifte vannfilter

Filterpatroner må skiftes ut regelmessig. Passende filterpatroner får du hos kundeservicen eller i online-shop (bestillingsnummer GF 121 110).

Filterets kapasitet er avhengig av bruksintensitet og regional vannhardhet. En melding i displayet minner deg om det kommende filterskiftet. Uavhengig av den faktiske filtrerte vannmengden må filterpatronen skiftes ut senest etter 12 måneder.

- 1 Still driftsmodusbryter på **S**. Velg med dreiebryteren "Vannfilterbytte".
- 2 Det vises symbol ☼. Bekreft med ✓.
- 3 Skifte vannfilter. Ta for filterbyttet hensyn til henvisningene som er vedlagt filterpatronen. Bekreft med ✓.
- 4 I displayet vises "Velg vannrfilter-kapasitet". Bekreft med ✓.
- 5 Velg med dreiebryteren kapasiteten til det innsatte vannfilteret (mellom 100 - 9000 liter). Bekreft med ✓.

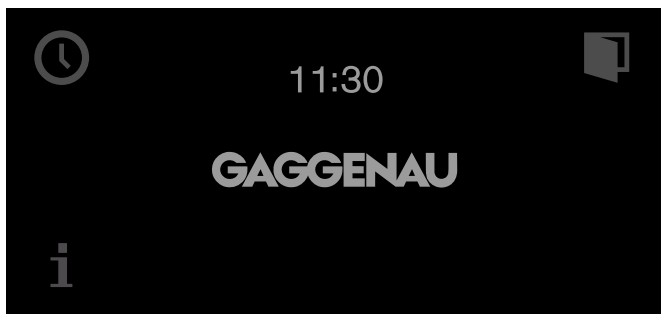
Vannfilterbyttet er avsluttet. Berør symbol ✓. Apparatet er driftsklart.

Aktivere apparatet

Standby

Apparatet er i stand-by-modusen når det ikke er valgt noen funksjon eller barnesikringen er aktivert.

I stand-by-modusen er betjeningspanelets lysstyrke redusert.



Merknader

- For stand-by-modusen finnes forskjellige indikatorer. GAGGENAU-logoen og klokkeslettet er forhåndsinnstilt. Hvis du vil endre indikatoren, se etter i kapittelet Grunninnstillinger.
- Displayets lysstyrke er avhengig av den vertikale blikkvinkelen. Du kan tilpasse indikatoren via innstillingen "Lysstyrke" i grunninnstillingene.

Aktivere apparatet

For å gå ut av standby-modus kan du enten

- dreie funksjonsvelgeren
- berøre betjeningsfeltet
- eller åpne eller lukke døren

Nå kan du stille inn ønsket funksjon. Hvordan du stiller inn de forskjellige funksjonene, ser du i de tilsvarende kapitlene.

Merknader

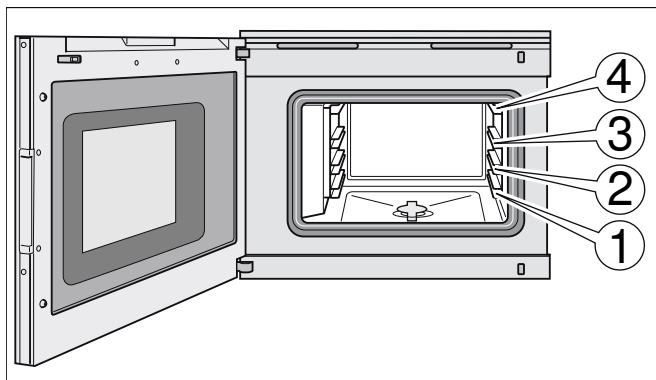
- Hvis "Standby-indikator = Av" er valgt i grunninnstillingene, må du dreie på funksjonsvelgeren for å forlate standby-modus.
- Standby-indikatoren vises igjen hvis du ikke foretar noen innstilling på lengre tid.
- Ovnsløset slukker etter en kort stund når døren er åpen.

Betjening av apparatet

Ovnstrom

Ovnens har fire innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles fra bunnen og opp.

Merk: Ved damping, opptining, heving og regenerering kan du bruke inntil tre innsetningshøyder samtidig (høyde 2, 3 og 4). Du kan bare steke på ett nivå, bruk da innsetningshøyde 2 nedenfra (eller innsetningshøyde 1 ved høye former).



Obs!

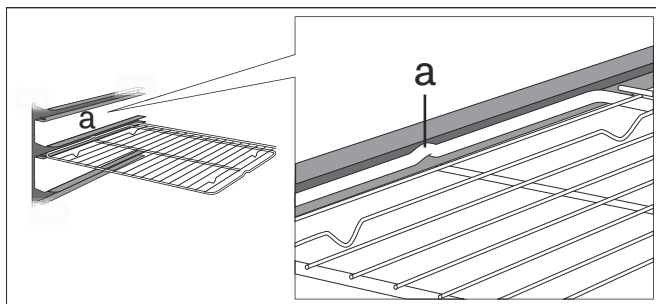
- Ikke sett noen ting rett på bunnen av ovnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Opphopning av varme kan skade apparatet. Ovnstrombunnen skal alltid være tom. Sett alltid kokekaret på risten eller i den perforerte ovnsformen.
- Ikke skyv inn tilbehør mellom innsetningslistene, da kan det tippe.

Skyve inn tilbehør

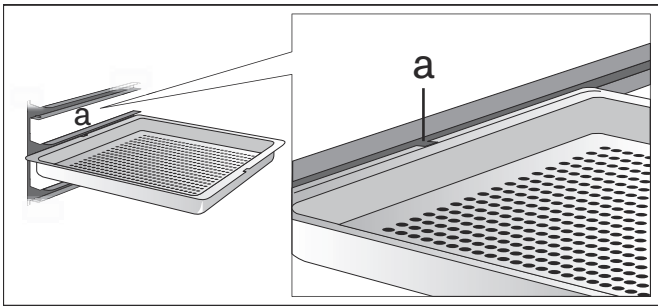
Risten og ovnsformen med hull er utstyrt med en låsefunksjon. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere. Løft tilbehøret litt opp før du trekker det ut.

Pass på følgende når du setter inn risten:

- at låsetappen (a) peker oppover
- at ristens vernebøyle er bak og oppe



Pass på at utsparingen (a) peker til siden når du skyver inn ovnsformen med hull.



Innkobling

- 1 Still inn ønsket varmetype med driftsmodusbryteren. I displayet vises valgt varmetype og forslag til temperatur.
- 2 Hvis du ønsker å endre temperaturen: Still inn ønsket temperatur med dreieknappen.

I displayet vises oppvarmingssymbolet . Linjen viser status for oppvarmingen. Når den innstilte temperaturen er nådd, hører du et signal, og oppvarmingssymbolet  slukker.

Merknader

- Er temperaturen stilt inn på lavere enn 70 °C, slås ikke lyset i ovnen på.
- Ved varmetypen Sous vide-tilberedning er ovnsrombelysningen slått av.
- Den innstilte temperaturen beholdes selv om driftstypen endres. Det vises bare en foreslått temperatur etter innkobling.

Koble ut:

Vri driftsmodusbryteren til 0.

Pådamping

Ved pådamping tilføres målrettet damp i ovnsrommet. Slik kan du f.eks. bake brød og rundstykker med tilstrekkelig fuktighet.

Pådamping virker bare ved disse varmetyper:

- Varmluft + 30% fuktighet
- Varmluft + 0% fuktighet
- Hel grill + omluft
- Hel grill

Berør symbol  så lenge du vil tilføre damp, maksimal i 8 sekunder. For å begynne med pådamping på nytt, vent minst ett sekund og berør igjen symbol .

Dampkjøling

Ved dampkjøling har du kaldt vann i ovnsrommet. Dermed avkjøles ovnsrommet, og dampen kondenserer på veggene i ovnsrommet. Når du deretter åpner ovnsdøren, kommer det bare ut litt damp.

⚠ Fare for skolding!

Det kan dryppe varmt vann fra ovnsdøren når du åpner den.

Dampkjølingen fungerer bare ved disse varmetypene og med en ovnstemperatur på under 130 °C:

- Varmluft + 100 % fuktighet
- Varmluft + 80 % fuktighet
- Varmluft + 60 % fuktighet
- Hel grill trinn 1 + fuktighet
- Hel grill trinn 2 + fuktighet
- Sous vide-tilberedning

Slik går du frem:

Berør symbolet . Dampkondenseringen varer i ca. 20 sekunder. I denne perioden er varmen slått av.

Avbryte dampkjølingen før tiden:

Åpne døren eller berør symbolet .

Merk: Dampkondenseringen er også tilgjengelig i kort tid etter at apparatet er slått av.

Etter hver bruk

- 1 Fjern smuss i ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt. Brente rester er mye vanskeligere å fjerne senere.
- 2 Tørk av det avkjølte ovnsrommet med en fuktig klut og tørk med en myk, tørr klut.
- 3 Tørk av møbler eller håndtak hvis det har oppstått kondens på dem.
- 4 Tørk ovnsrommet med tørkeprogrammet (se kapittelet "Tørkeprogram") eller la ovnsdøren stå åpen til ovnsrommet er helt tørt.

Sikkerhetsutkobling

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsutkobling for din egen sikkerhet. Alle varmeprosesser blir slått av etter 12 timer hvis ovnen ikke betjenes i løpet av denne tiden. I displayet vises en melding.

Unntak:

Programmeringer med langtidstimeren.

Drei funksjonsvelgeren til 0, så kan du ta apparatet i bruk som vanlig igjen.

Tidsurfunksjoner

Via timermenyen kan du stille inn:

⌚ Korttidstimer

⌚ stoppeklokke

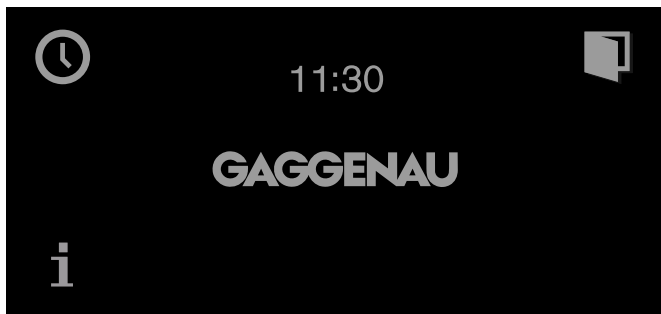
⌚ tilberedningstid (ikke i standby)

⌚ tilberedningstid slutt (ikke i standby)

Vise tidsurmeny

Du kan åpne timermenyen ved hver driftstype. Bare fra grunninnstillingene, driftsmodusbryteren står på **S**, kan timermenyen ikke åpnes.

Berør symbol ⌚.



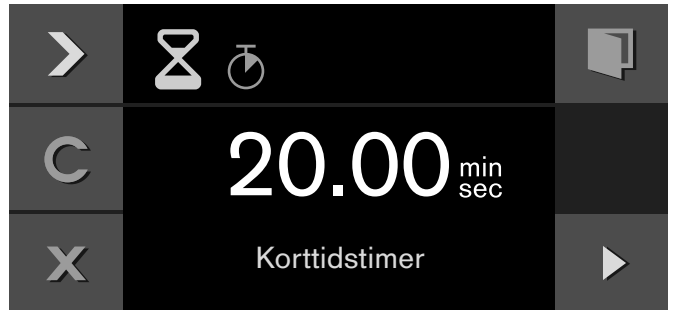
Det vises timermenyen.

Korttidstimer

Korttidstimeren går uavhengig av andre innstillinger av apparatet. Du kan lese inn maksimalt 90 minutter.

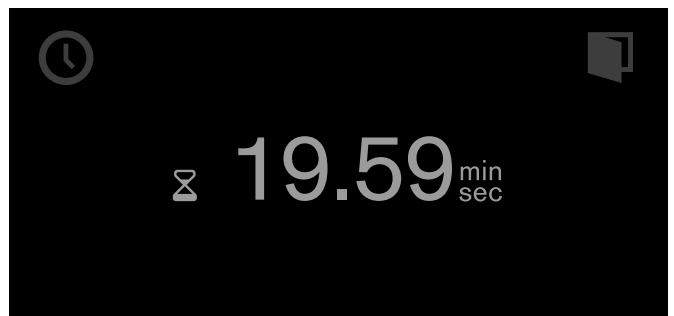
Stille inn timer

- 1 Åpne timer-menyen.
Funksjonen "Korttids-varselur" ⌚ vises.
- 2 Still inn ønsket tid med dreieknappen.



- 3 Start med ▶.

Timer-menyen lukkes og tiden begynner å telle. I displayet vises symbolet ⌚ og tiden som er igjen, vises.



Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal. Det stopper når du trykker på symbolet ✓.

Du kan gå ut av timer-menyen ved å berøre symbolet X. Da lagres ikke innstillingene.

Stanse korttids-varseluret:

Åpne timer-menyen. Velg funksjonen "Korttids-varselur" ⌚ med > og berør symbolet II. Berør symbolet ▶ for å fortsette korttids-varseluret.

Slå av korttids-varseluret før tiden:

Åpne timer-menyen. Velg funksjonen "Korttids-varselur" ⌚ med > og berør symbolet C.

Stoppeklokke

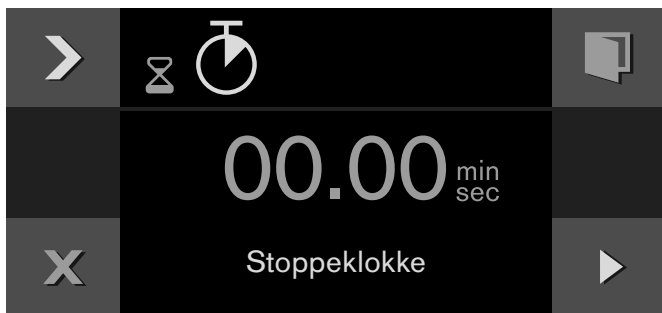
Stoppeklokken går uavhengig av andre innstillinger av apparatet.

Stoppeklokken teller fra 0 sekunder opp til 90 minutter.

Den har en pausefunksjon. Med den kan du stoppe klokken innimellom.

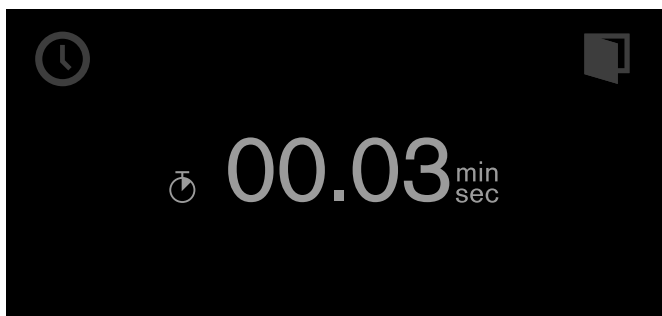
Starte stoppeklokken

- 1 Vis Tidsur-menyen.
- 2 Med ➤ velger du "stoppeklokke"-funksjonen ⌚.



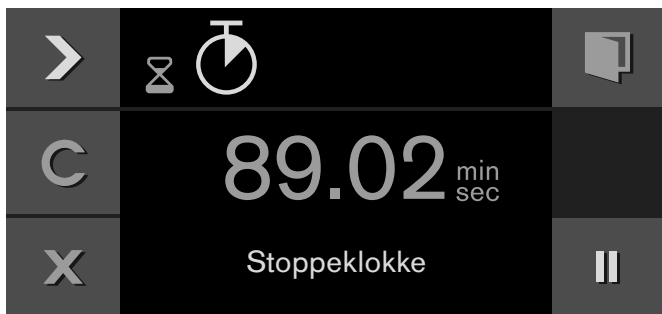
- 3 Start med ▶.

Tidsur-menyen lukkes, og tiden telles ned. I displayet vises symbolet ⌚ og tiden som telles ned.



Stoppe og starte stoppeklokken

- 1 Vis Tidsur-menyen.
- 2 Med ➤ velger du "stoppeklokke"-funksjonen ⌚.
- 3 Berør symbolet ||.



Tiden stopper. Symbolet bytter til start ▶ igjen.

- 4 Start med ▶.

Stoppeklokken går igjen. Når det har gått 90 minutter, blinker displayet, og du hører et lydsignal. Det opphører dersom du berører symbolet ✓. Symbolet ⌚ i displayet slukker. Prosessen er avsluttet.

Slå av stoppeklokken:

Vis Tidsur-menyen. Velg "stoppeklokke" ⌚-funksjonen med ➤ og berør symbolet C.

Tilberedningstid

Når du stiller inn tilberedningstiden for maten, kobler apparatet automatisk ut etter denne tiden.

Du kan stille inn en tilberedningstid fra 1 minutt til 23 timer 59 minutter.

Innstilling av tilberedningstid

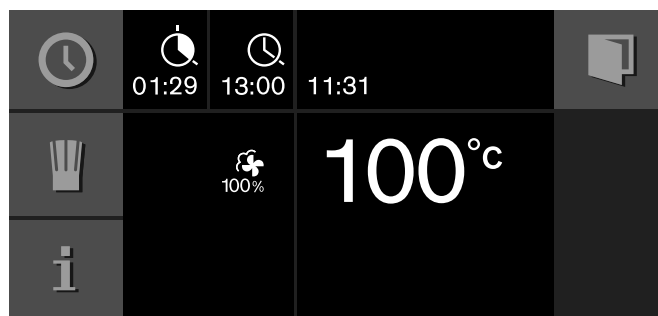
Du har stilt inn oppvarmingsmodus og temperatur og satt maten inn i ovnsrommet.

- 1 Berør symbol ⌚.
- 2 Velg med ➤ funksjonen "Tilberedningstid" ⌚.
- 3 Still ønsket tilberedningstid inn med dreiebryteren.

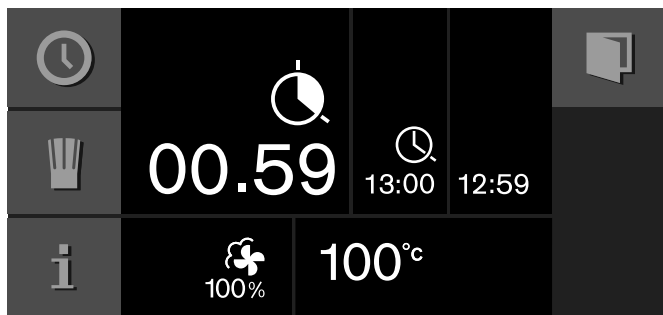


- 4 Start med ▶.

Apparatet starter. Timermenyen lukkes. I displayet vises temperatur, driftstype, gjenværende tilberedningstid og tilberedningstid slutt.



Ett minutt før tilberedningstiden er utløpt vises den forløpende tilberedningstiden forstørret i displayet.



Etter at tilberedningstiden er utløpt kobler apparatet ut. Symbolet  pulserer og det lyder et signal. Det forstummer før tiden hvis du berører symbolet , åpner ovnsdøren eller stiller driftmodusbryteren på 0.

Endring av tilberedningstid:

Åpne timermeny. Velg med  funksjonen "Tilberedningstid" . Endre tilberedningstid med dreiebryteren. Start med .

Sletting av tilberedningstid:

Åpne timermeny. Velg med  funksjonen "Tilberedningstid" . Slett tilberedningstid med . Vend tilbake til normal drift med .

Avbrudd av hele prosessen:

Still driftsmodusbryter på 0.

Merk: Du kan også endre oppvarmingsmodus og temperatur mens tilberedningstiden forløper.

Tilberedningstid slutt

Du kan forskyve tilberedningstid slutt til et senere tidspunkt.

Eksempel: Klokken er 14:00. Maten trenger 40 minutters tilberedningstid. Den skal være ferdig kl. 15:30.

Du leser inn tilberedningstiden og forskyver tilberedningstid slutt til kl. 15:30. Elektronikken beregner starttiden. Apparatet starter automatisk kl. 14:50 og kobler ut kl. 15:30.

Vennligst vær oppmerksom på at lett fordervelige næringsmidler ikke må stå for lenge i stekeovnen.

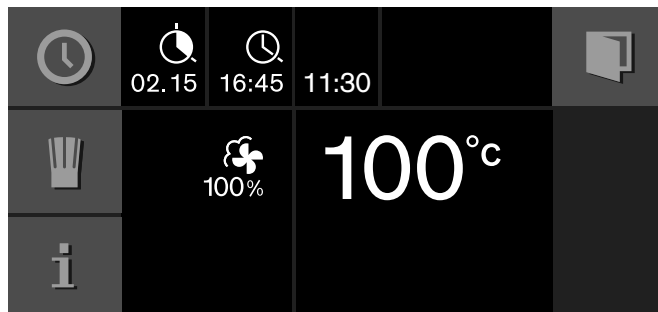
Forskyve tilberedningstid slutt

Du har stilt inn oppvarmingsmodus, temperatur og tilberedningstid.

- 1 Berør symbol .
- 2 Velg med  funksjonen "Tilberedningstid slutt" .



- 3 Still inn ønsket tilberedningstid slutt med dreiebryteren.
- 4 Start med .



Apparatet er i venteposisjon. I displayet vises driftstypen, temperaturen, tilberedningstiden og tilberedningstid slutt. Det starter til beregnet tidspunkt og kobler automatisk ut når tilberedningstiden er utløpt.

Merk: Når symbolet  blinker: Du har ikke stilt inn tilberedningstiden. Still alltid først inn en tilberedningstid.

Etter at tilberedningstiden er utløpt kobler apparatet ut. Symbolet  pulserer og det lyder et signal. Det forstummer før tiden hvis du berører symbolet , åpner ovnsdøren eller stiller driftmodusbryteren på 0.

Endre tilberedningstid slutt:

Åpne timermeny. Velg med  funksjonen "Tilberedningstid slutt" . Still inn ønsket tilberedningstid slutt med dreiebryteren. Start med .

Avbrudd av hele prosessen:

Still driftsmodusbryter på 0.

Langtidstimer

Med denne funksjonen holder apparatet med oppvarmingsmodusen "varmluft" en temperatur mellom 50 og 230°C.

Du kan holde maten varm inntil 74 timer uten at du må slå på eller av.

Vennligst vær oppmerksom på at lett fordervelige næringsmidler ikke må stå for lenge i stekeovnen.

Merk: Du må stille langtidstimeren på "tilgjengelig" i grunninnstillingene (se kapittel Grunninnstillinger).

Innstilling av langtidstimeren

- 1 Still driftsmodusbryter på .
- 2 Berør symbol .
Forslagsverdien 24h ved 85°C vises i displayet.
Starte med .
–eller–
endre tilberedningstid, tilberedningstid slutt, utkoblingsdato og temperatur.



- 3 Endre tilberedningstid :
Berør symbol . Still ønsket tilberedningstid inn med dreiebryteren.
- 4 Endre tilberedningstid slutt :
Berør symbol . Still ønsket tilberedningstid slutt inn med dreiebryteren.
- 5 Endre utkoblingsdato :
Berør symbol . Still ønsket utkoblingsdato inn med dreiebryteren. Bekreft med .
- 6 Endre temperatur:
Still ønsket temperatur inn med dreiebryteren.
- 7 Start med .

Apparatet starter. I displayet vises  og temperatur.

Belysningen for stekeovnen og displayet er slått av. Bryterpanelet er sperret, ved berøringen høres det ingen tastetone.

Etter at tiden er utløpt oppvarmer apparatet ikke lenger. Displayet er tomt. Drei driftsmodusbryteren på 0.

Utkobling:

For å avbryte prosessen, drei driftsmodusbryteren på 0.

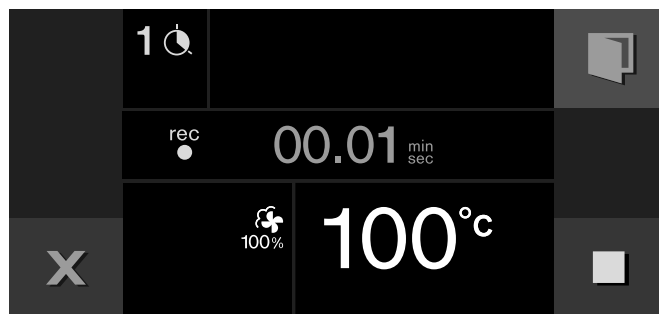
Individuelle oppskrifter

Du kan lagre opptil 50 individuelle oppskrifter. Du kan registrere en oppskrift. Du kan gi disse oppskriftene et navn slik at du rask og enkelt finner frem til dem ved behov.

Registrere oppskrift

Du har muligheten til å stille inn og derved registrere 5 faser etter hverandre.

- 1 Still driftsmodusbryter på ønsket oppvarmingsmodus.
Det vises symbol .
- 2 Berør symbol .
- 3 Velg med dreiebryteren en ledig lagringsplass.
- 4 Berør symbol .



- 5 Still inn ønsket temperatur med dreiebryteren.
- 6 Tilberedningstiden registreres.
- 7 Registrering av en videre fase:
Still driftsmodusbryter på ønsket oppvarmingsmodus. Still inn ønsket temperatur med dreiebryteren. Det begynner en ny fase.
- 8 Når retten har oppnådd det ønskede tilberedningsresultatet, berør symbolet  for å avslutte oppskriften.
- 9 Legg inn navnet under "ABC",
(se kapittel Legge inn navn).

Merknader

- Registreringen av en fase begynner først når apparatet har oppnådd den innstilte temperaturen.
- Hver fase må vare minst 1 minutt.
- I løpet av det første minuttet i en fase kan du endre oppvarmingsmodus eller temperatur.

Innlesning av kjernetemperatur for en fase:

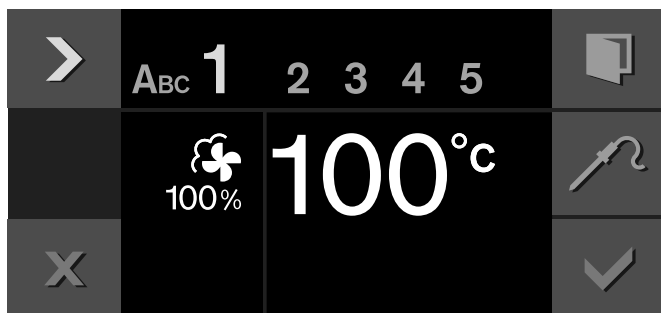
Sett steketermometeret i kontakten i ovnsrommet. Still inn oppvarmingsmodus og temperatur.

Berør symbol . Still med dreiebryteren inn ønsket kjernetemperatur og bekreft med .

Programmere oppskrift

Du kan programmere og lagre inntil 5 faser i tilberedningen.

- 1 Sett funksjonsvelgeren på ønsket varmetype. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur. Symbolet  vises.
- 2 Berør symbolet .
- 3 Velg en fri lagringsplass med dreieknappen.
- 4 Berør symbolet .
- 5 Skriv inn navnet under "ABC" (se kapittel Skrive inn navn).
- 6 Velg den første fasen med symbolet . Varmetypen og temperaturen som var innstilt ved begynnelsen, vises. Du kan endre varmetype og temperatur med dreieknappen.



- 7 Velg tidsinnstillingen med symbolet .
- 8 Still inn ønsket tilberedningstid med dreieknappen.
- 9 Velg neste fase med symbolet .
- eller -
Tilberedningen er komplett, avslutt inntastingen.
- 10 Lagre med .
- eller -
Avbryt med  og gå ut av menyen.

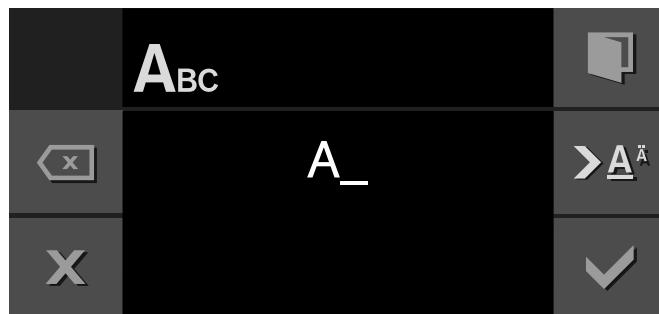
Angi kjernetemperatur for en fase:

Velg neste fase med symbolet . Still inn varmetype og temperatur. Berør symbolet . Still inn ønsket kjernetemperatur med dreieknappen og bekreft med .

Merk: Du kan ikke stille inn tilberedningstid for faser som er programmert med kjernetemperatur.

Angi navn

- 1 Les inn navnet til oppskriften under "ABC".



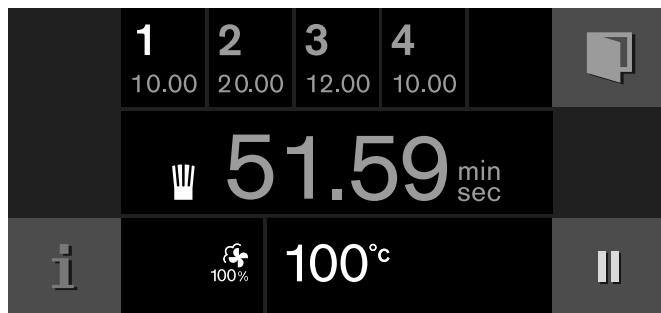
Dreiebryter	Velg bokstaver Et nytt ord begynner alltid med en stor bokstav.
 A ⁱ	Kort trykk: markør til høyre Langt trykk: omkobling til omlyder og spesialtegn To trykk: linjeskift
 Ä	Kort trykk: markør til høyre Langt trykk: omkobling til normale tegn To trykk: linjeskift
	Slette bokstaver

- 2 Lagre med .
- eller -
Avbryt med  og gå ut av menyen.

Merk: Du angir navnet ved hjelp av de tilgjengelige latinske bokstavene, spesialtegnene og tallene.

Starte oppskrift

- 1 Still driftsmodusbryter på ønsket oppvarmingsmodus.
Det vises symbol .
- 2 Berør symbol . Velg med dreiebryteren ønsket oppskrift.
- 3 Start med .
Driften starter. Tiden forløper synlig.
Innstillingene av fasene vises i indikatorlinjen.



Merknader

- Varigheten teller først ned når apparatet har nådd innstilt temperatur.
- Du kan endre temperaturen med dreieknappen mens oppskriften teller ned. Dette endrer ikke den lagrede oppskriften.

Endre oppskrift

Du kan endre innstillingene for en lagret eller programmert oppskrift.

- 1 Sett funksjonsvelgeren på ønsket varmetype.
Symbolet  vises.
- 2 Berør symbolet .
- 3 Velg ønsket oppskrift med dreieknappen.
- 4 Berør symbolet .
- 5 Velg ønsket fase med symbolet .
Programmert varmetype, temperatur og tilberedningstid vises. Du kan endre innstillingene med dreieknappen eller funksjonsvelgeren.
- 6 Lagre med .
- eller -
Avbryt med  og gå ut av menyen.

Slette oppskrift

- 1 Still driftsmodusbryter på ønsket oppvarmingsmodus.
Det vises symbol .
- 2 Berør symbol .
- 3 Velg med dreiebryteren ønsket oppskrift.
- 4 Slett oppskriften med .
- 5 Bekreft med .

Steketermometer

Steketermometeret muliggjør eksakt, punktnøyaktig steking. Det måler temperaturen inne i maten. Den automatiske utkoblingen når ønsket kjernetemperatur blir oppnådd sikrer at all mat er nøyaktig ferdigstekt

Bruk bare det vedlagte steketermometeret. Du kan kjøpe den som reservedel hos kundeservicen eller i online-shop.

Steketermometeret kan bli skadet ved temperaturer over 250°C. Bruk den derfor bare i apparatet ved en maksimal temperaturinnstilling på 230°C.

Ta steketermometeret etter bruk alltid ut av ovnsrommet. Oppbevar det aldri i ovnsrommet.

Rengjør steketermometeret etter hver bruk med en fuktig klut. Ikke rengjør det i oppvaskmaskinen!

Fare for elektrisk støt!

Ved feil kjernetemperaturføler kan isolasjonen bli skadet. Bruk bare kjernetemperaturføleren som er beregnet på dette apparatet.

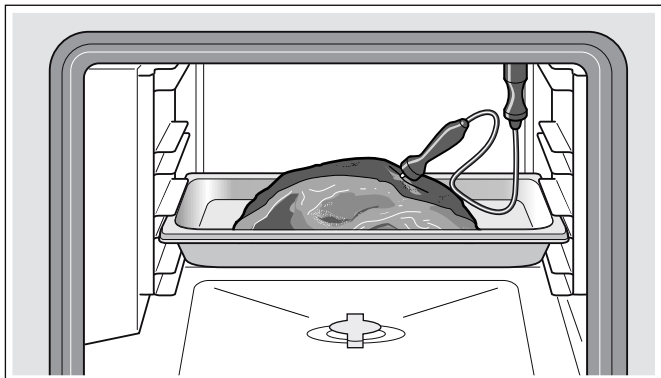
Forbrenningsfare!

Steketermometer og ovnsrom er meget varme. Bruk ovnshansker når du stikker steketermometeret inn og ut.

Plassere steketermometer i stekevaren

Stikk steketermometeret inn i stekevaren før du setter den inn i stekeovnen.

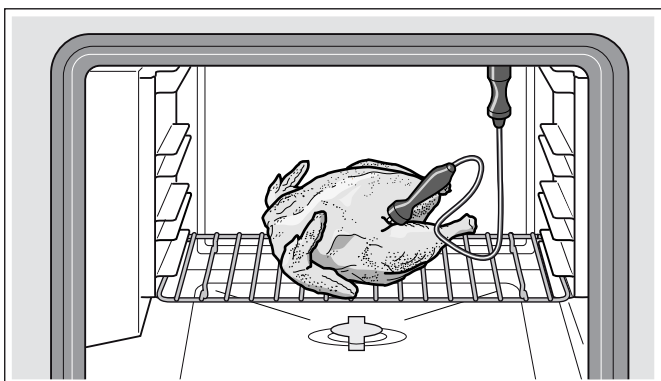
Stikk metallspissen inn i den tykkeste delen av stekevaren. Pass på at tuppen av spissen sitter omtrent i midten. Den skal ikke stikkes inn i fett, og ikke berøre kokekaret eller bein.



Skal du steke flere stykker, setter du steketermometeret midt i det største stykket.

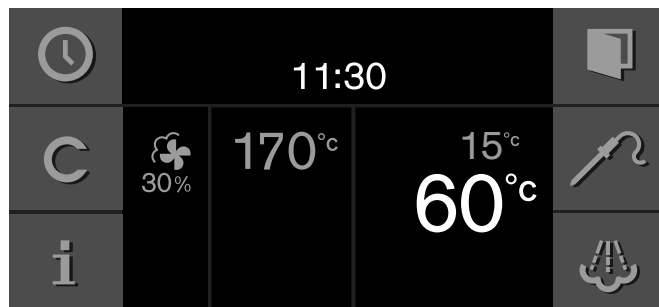
Stikk steketermometeret helt inn.

Ved steking av fjærkre er det viktig å passe på at tuppen på steketermometeret ikke sitter i hulrommet i midten, men mellom buken og låret.



Innstilling av kjernetemperaturen

- 1 Skyv stekevarer med steketermometer satt inn i ovnsrommet. Sett steketermometeret i kontakten i ovnsrommet og lukk apparatdøren. Ikke klem inn kabelen til steketermometeret!
- 2 Still driftsmodusbryter på ønsket varmetype.
- 3 Still temperatur i ovnsrommet inn med dreiebryteren.
- 4 Berør symbol . Still med dreiebryteren inn ønsket kjernetemperatur for stekevarerne og bekreft med .
Den innstilte kjernetemperaturen må være høyere enn den aktuelle kjernetemperaturen.



- 5 Apparatet varmer opp med den innstilte varmetypen. I displayet vises den aktuelle og under denne den innstilte kjernetemperaturen. Du kan når som helst endre den innstilte kjernetemperaturen.

Når den innstilte kjernetemperaturen er oppnådd i stekevarerne, lyder et signal. Tilberedningen avsluttes automatisk. Bekreft med og drei driftsmodusbryteren på 0.

Merknader

- Det målbare området er 15 °C til 99 °C. Utenom det målbare området vises "–°C" for den aktuelle kjernetemperaturen.
- Hvis du lar stekevaren stå i ovnen etter at ovnsdriften er avsluttet, vil kjernetemperaturen stige noe på grunn av restvarmen i ovnen.
- Når du stiller inn en programmering med steketermometeret og steketidsinnstillingen samtidig, så skrur den programmeringen som først oppnår sin oppgitte verdi, apparatet av.

Endring av kjernetemperaturen:

Berør symbolet . Endre den innstilte kjernetemperaturen for matvaren med dreieknappen, og bekreft med symbolet .

Sletting av den innstilte kjernetemperaturen:

Berør symbolet . Slett den innstilte kjernetemperaturen med **C**. Apparatet varmer videre med vanlig ovnsdrift.

Veiledende verdier for kjernetemperaturen

Bruk bare ferske matvarer, ikke fryste varer. Opplysningene i tabellen er veiledende. De er avhengig av matvarenes kvalitet og beskaffenhet.

Av hygieniske årsaker bør man oppnå en kjernetemperatur på minst 62–70 °C ved særlig utsatte matvarer som fisk og vilt og 80–85 °C ved fjærkre og kjøttdeig.

Stekevare	Retningsverdi for kjernetemperatur
Storfe	
Roastbiff, oksefilet, entrecôte	
svært blodig	45–47 °C
blodig	50–52 °C
rosa	58–60 °C
gjennomstekt	70–75 °C
Oksestek	80–85 °C
Svin	
Svinestek	72–80 °C
Svinerygg	
rosa	65–70 °C
gjennomstekt	75 °C
Kjøttpudding	85 °C
Svinefilet	65–70 °C
Kalv	
Kalvestek, gjennomstekt	75–80 °C
Kalvebryst, fylt	75–80 °C
Kalverygg	
rosa	58–60 °C
gjennomstekt	65–70 °C
Kalvefilet	
blodig	50–52 °C
rosa	58–60 °C
gjennomstekt	70–75 °C
Vilt	
Rådyrsadel	60–70 °C
Rådyrlår	70–75 °C
Biffer av hjortesadel	65–70 °C
Hare-/kaninsadel	65–70 °C

Stekevare	Retningsverdi for kjernetemperatur
Fjærkre	
Kylling	85 °C
Perlehøne	75–80 °C
Gås, kalkun, and	80–85 °C
Andebryst	
rosa	55–60 °C
gjennomstekt	70–80 °C
Strutsestek	60–65 °C
Lam	
Lammelår	
rosa	60–65 °C
gjennomstekt	70–80 °C
Lammerygg	
rosa	55–60 °C
gjennomstekt	65–75 °C
Får	
Fårelår	
rosa	70–75 °C
gjennomstekt	80–85 °C
Fåresadel	
rosa	70–75 °C
gjennomstekt	80 °C
Fisk	
Filet	62–65 °C
Hel	65 °C
Terrin	62–65 °C
Annet	
Brød	96 °C
Paté	72–75 °C
Terrin	60–70 °C
Foie gras	45 °C

Barnesikring

For at barn ikke skal kunne betjene apparatet utilsiktet, er apparatet utstyrt med barnesikring.

Merknader

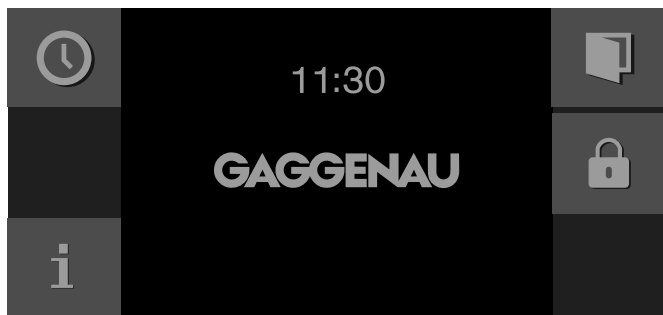
- Du må stille inn barnesikringen som "tilgjengelig" i grunninnstillingene (se kapittelet "Grunninnstillinger").
- Dersom det blir strømbrudd mens barnesikringen er aktivert, kan barnesikringen være deaktivert når strømmen kommer tilbake.

Aktivere barnesikringen

Forutsetning:

Driftsmodusbryteren står på 0.

Berør symbolet  i minst 6 sekunder.



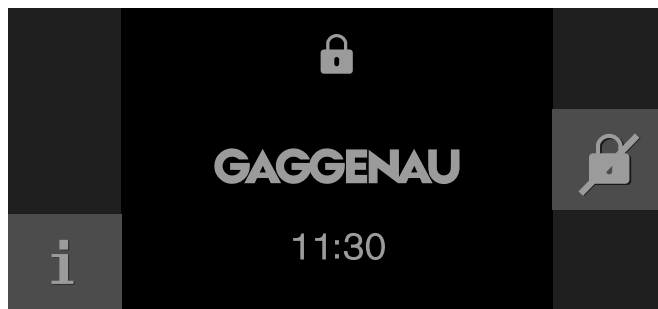
Barnesikringen er aktivert. Standby-visningen vises. Symbolet  vises oppe i displayet.

Deaktivere barnesikringen

Forutsetning:

Driftsmodusbryteren står på 0.

Berør symbolet  i minst 6 sekunder.



Barnesikringen er deaktivert. Du kan stille inn apparatet som vanlig.

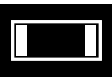
Grunninnstillinger

I grunninnstillingene kan du tilpasse apparatet ditt individuelt.

- 1 Drei driftsmodusbryter på **S**.
- 2 Velg med dreiebryteren "Grunninnstillinger".
- 3 Berør symbol .
- 4 Velg ønsket grunninnstilling med dreiebryteren.

- 5 Berør symbol .
- 6 Still grunninnstillingen inn med dreiebryteren.
- 7 Lagre med  eller avbryt med  og forlat den aktuelle grunninnstillingen.
- 8 Drei driftsmodusbryteren på **0** for å forlate menyen Grunninnstillinger.

Endringene er lagret.

	Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
	Lysstyrke	Trinn 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Stille inn lysstyrken i displayet
	Standby-visning	På*/av - Klokke - Klokke + GAGGENAU-logo* - Dato - Dato + GAGGENAU-logo* - Klokke + dato - Klokke + dato + GAGGENAU-logo	Bildet som vises i standby-visningen. Av: ingen visning. Med denne innstillingen reduserer du standby-strømforbruket til apparatet. På: Flere visninger kan stilles inn. Bekreft "PÅ" med  og velg ønsket visning med dreieknappen. Utvalget vises.
	Displayvisning	Redusert* / standard	Ved innstillingen Redusert vises bare den viktigste informasjonen i displayet etter en liten stund.
	Berøringsfelt-farge	Grå*/hvit	Velg farge på symbolene på berøringsfeltene
	Berøringsfelt-tone	Tone 1* / Ton 2 / Av	Velg signaltone ved å berøre et berøringsfelt
	Berøringsfelt-tone-styrke	Trinn 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Stiller inn lydstyrke for lydsignalet til berøringsfeltet
	Oppvarmingssignal	På* / Av	Lydsignalet lyder når den ønskede temperaturen oppnås ved oppvarmingen.
	Signal-volum	Trinn 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Stille inn volum på lydsignalet
	Vannfilter	Tilgjengelig* / Ikke tilgjengelig	Tilgjengelig: Bruk maskinen med vannfilter. Ikke tilgjengelig: Bruk maskinen uten vannfilter.
	Vannfilterets kapasitet	100 - 9000 liter	Innstilling av vannfilterets kapasitet
	Vannets hardhet	1-18	Kontroller ledningsvannet med vedlagte karbonathardhetstest. Still vannets målte hardhet.
	Kalibrering	Kalibrere apparat	Stille inn kokepunkt
	Klokkeslett-format	AM/PM / 24 h*	Visning av klokkeslett i 24- eller 12-timers format

	Klokkeslett	Aktuelt klokkeslett	Stille inn klokkeslett
	Tidsomstilling	Manuell*/automatisk	Automatisk omstilling av klokkeslett ved overgang fra sommer- til vintertid. Ved automatisk: Innstilling av måned, dag og uke da tiden skal omstilles. Still inn for både sommer- og vintertid.
	Datoformat	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Stille inn datoformat
	Dato	Gjeldende dato	Stille inn dato. Bytt mellom år/måned/dag med symbol ➤.
	Temperatur-format	°C* / °F	Stille inn temperaturenhet
	Språk	Tysk* / Fransk / Italiensk / Spansk / Portugisisk / Nederlandsk / Dansk / Svensk / Norsk / Finsk / Gresk / Tyrkisk / Russisk / Polsk / Tsjekkisk / Slovensk / Slovakisk / Arabisk / Hebraisk / Japansk / Koreansk / Thai / Kinesisk / Engelsk US / Engelsk	Velg språk for displaytekstene. Merk: Ved omstilling av språket blir systemet startet på nytt, dette kan ta noen sekunder. Deretter lukkes grunninnstillingsmenyen.
	Fabrikkinnstillinger	Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger	Bekreft spørsmålet "Slette alle individuelle innstillinger og tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger?" med ✓ eller avbryt med X. Merk: Ved tilbakestilling til fabrikkinnstillingene blir alle individuelle oppskrifter slettet. Etter tilbakestilling til fabrikkinnstillingene kommer du tilbake til menyen "Første innstillinger".
	Demo-modus	På/av*	Kun til presentasjonsformål. Apparatet blir ikke varmt i demomodus, men alle andre funksjoner er tilgjengelige. Innstillingen "Av" må være aktivert for normaldrift. Innstillingen er bare mulig i de tre første minuttene etter tilkobling av apparatet.
	Demo-rengjøringsprogram	Starte demo-rengjøringsprogram	Kun til presentasjonsformål. Uten rengjørings- og varmfunksjon. Demo-rengjøringsprogrammet varer i 10 minutter. Det kan avsluttes når som helst. Du trenger en ny eller allerede brukt standard-renskassett. Apparatet må være koblet til vann og avløp. Tørk deretter ovnsrommet manuelt.
	Langtidstimer	Ikke tilgjengelig* / tilgjengelig	Tilgjengelig: Langtidstimeren kan stilles inn; se kapittel Langtidstimer.
	Dørtetning	Av* / På	Dørtetningen forhindrer at apparatdøren åpnes ved en feiltagelse. Ved innstillingen "På" må du berøre symbolet  i flere sekunder til døren åpner.
	Barnesikring	Ikke tilgjengelig* / tilgjengelig	Tilgjengelig: Barnesikringen kan aktiveres (se kapittelet "Barnesikring").

* fabrikkinnstilling

Rengjøring og vedlikehold

Apparatet holder seg pent og intakt lenge hvis du vedlikeholder og rengjør det grundig. Her finner du beskrivelse av hvordan du skal vedlikeholde og rengjøre apparatet riktig.

Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

Fare for forbrenning!

Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Fare for forbrenning!

Pærene blir svært varme når ovnen er i bruk. Det er fortsatt fare for forbrenning en stund etter at ovnen er slått av. La pærene avkjøles før du rengjør apparatet. La lyset være slått av under rengjøringen.

Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

Rengjøringsmidler

Vær oppmerksom på angivelsene i tabellen slik at de forskjellige overflater ikke blir skadet av gale rengjøringsmidler.

Ikke benytt

- skarpe eller skurende rengjøringsmidler
- ikke metall- eller glasskrape for rengjøring av glassplaten i apparatdøren.
- Ikke benytt metall- eller glasskrape for rengjøring av dørtetningen.
- ikke harde skureputer og svamper.

Vask nye svampkluter grundig før bruk.

Område	Rengjøringsmiddel
Glassruter	Glasspussemiddel: Rengjør med et pusseskinn eller en mikrofiberklut. Ikke bruk glasskrape.
Display	Tørk av med en mikrofiberklut eller en lett fuktet klut. Ikke tørk av med våt klut.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det dannes rust. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller i faghandelen.
Aluminium	Rengjør med et mildt rengjøringsmiddel. Tørk horisontalt og uten trykk over flatene med et pusseskinn eller en lofri mikrofiberklut.
Ovnsrom	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk stekeovnsspray og andre etsende rengjøringsmidler eller skuremidler. Unngå også bruk av stålull, svamper med ru overflate eller gryte-skrubber. Disse midlene lager riper i overflaten. Tørk alltid ovnsrommet etter rengjøringen (se kapittelet "Tørkeprogram"). Bruk pleiemiddelet for ovnsrom iht. produsentens angivelser (bestillingsnummer 00667027 hos kundeservice eller i nettbutikken) for å vedlikeholde ovnsrommet i rustfritt stål regelmessig. Obs! Rester av rengjøringsmiddel kan føre til flekker ved oppvarming. Fjern rester av rengjørings- og pleiemidler grundig med rent vann før tørking av ovnsrommet.
Kraftig tilsmusset ovnsrom	Rengjøringsprogrammet fjerner kraftig smuss (se kapittelet "Rengjøringsprogram").

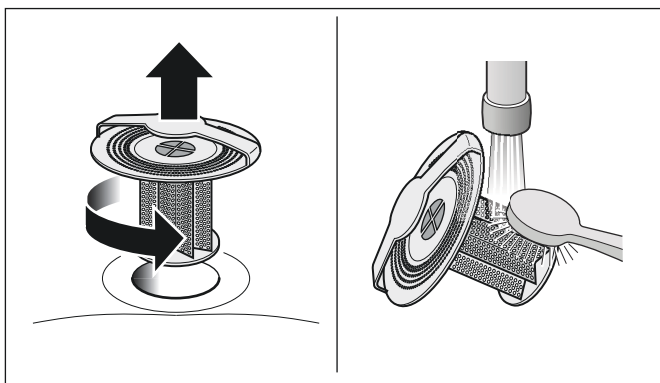
Område	Rengjøringsmiddel
Grillfalte i glasskeramikk	Rengjør grillflaten i glasskeramikk i ovnsrommet regelmessig med rengjøringsmiddel for glasskeramikk (bestillingsnummer 00311499 hos kundeservice eller i nettbutikken). Fjern fastbrente rester med en glasskrape. Obs! Pass på at du ikke lager riper i ovnsrommet med glasskrapen.
Glassdeksel til ovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Dørtetning Må ikke fjernes.	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, ikke bruk skuremidler. Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.
Kjernetemperaturmåler	Rengjør med en fuktig klut. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Ovnsform, rist	Oppvaskmaskin eller varmt såpevann. Bløtgjør fastbrente gjenstander og rengjør med en børste.

Mikrofiberklut

Mikrofiberkluten med cellestruktur er spesielt egnet til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål og aluminium (bestillingsnr. 00460770 hos kundeservice eller i vår nettbutikk). Den fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.

Silfilter

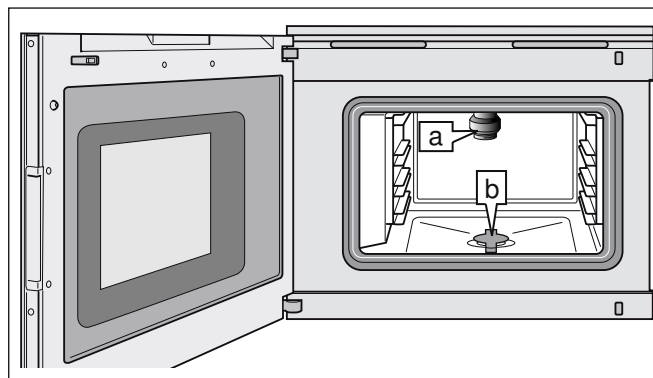
Du kan rengjøre silfilteret i stekeovnsbunnen ved behov. Vi anbefaler månedlig rengjøring ved hyppig tilberedning av kjøtt og fisk.



- 1 Vri silfilteret mot venstre og ta det ut.
- 2 Fjern matrester fra silfilteret.
- 3 Skyll under rennende vann. Ved kraftig smuss kan det rengjøres i oppvaskmaskin.
- 4 Sett inn silfilteret og vri det mot høyre til det stopper.

Bruk aldri kombidampovnen uten silfilter.

Rengjøringsprogram



Rengjøringsprogrammet fjerner hardnakkert smuss. Skru inn en rensekassett (**a**) oppe i ovnsrommet. Ovnsrommet blir helautomatisk rengjort, skylt og tørket. Silfilteret (**b**) skal stå i ovnsbunnen under rengjøringsprogrammet.

Hele rengjøringsprogrammet tar 3 timer og 45 minutter.

Ved normal bruk anbefaler vi å rengjøre apparatet med rengjøringsprogrammet fire ganger i året. Avhengig av bruk kan det være nødvendig med hyppigere rengjøring.

Pass på at kraftig smuss ikke brenner seg fast, start rengjøringsprogrammet umiddelbart etter bruk.

Du trenger spesielle rensekassetter til rengjøringsprogrammet. Disse får hos kundeservice eller i nettbutikken (CL S10 040 sett med 4 rensekassetter, bestillingsnummer 00311703).

Rensekassetten er konstruert for engangsbruk og kan ikke etterfylles. Ikke bruk andre rengjøringsmidler.

Obs!

Skader på ovnsrommet: Bruk bare rensekassetten til rengjøringsprogrammet. Legg aldri rensekassetten inn i varmt ovnsrom eller mens ovnsrommet varmes opp.

Merknader

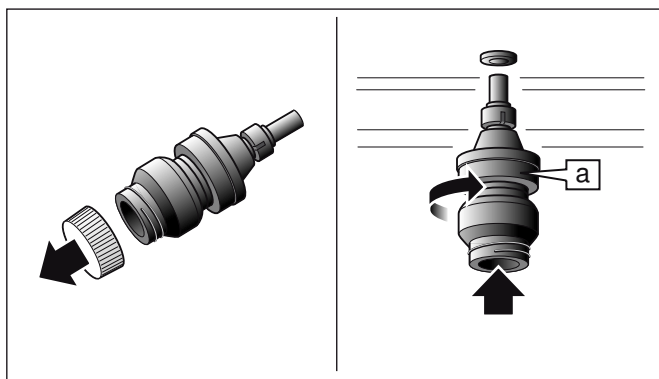
- Rengjøringsprogrammet kan bare startes hvis apparatet er avkjølt til under 40 °C.
- Fjern alt tilbehør fra ovnsrommet før du starter rengjøringsprogrammet (rist, ovnsformer, steketermometer).
- Fjern grovt smuss fra ovnsrommet.
- Silfilteret må stå i ovnsbunnen under rengjøringsprogrammet. Hvis silfilteret fjernes før rengjøringsprogrammet, blir ikke ovnsrommet rent.
- Ovnsdøren er låst under rengjøringsprogrammet.
- Forsøk aldri å åpne apparatdøren under rengjøringsprogrammet. Det kan renne ut vann.
- La rengjøringsprogrammet pågå til det er ferdig. Rengjøringsprogrammet kan ikke avbrytes.

Starte rengjøringsprogrammet

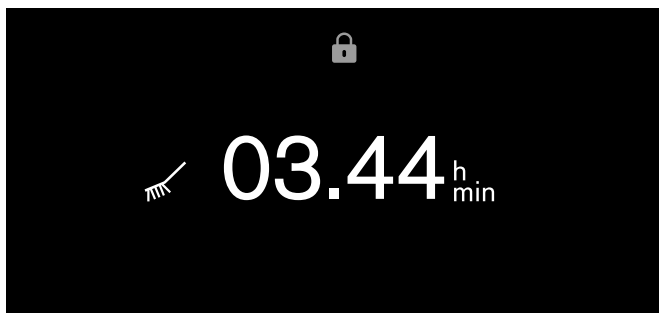
- 1 Sett driftsmodusbryteren på **S**.
- 2 Symbolet  vises. Bekreft med .
- 3 Utkoblingstiden viser når rengjøringsprogrammet skal være ferdig. Du kan forskyve utkoblingstiden med dreieknappen. Bekreft med . Start- og utkoblingstiden forskyves, rengjøringstiden er uforandret.



- 4 Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet og fjern grov smuss. Bekreft med .
- 5 Fjern hetten på renskassetten.
Obs!
Ikke fjern voksproppen i åpningen på renskassetten. Ikke bruk andre rengjøringsmidler. Ikke bruk kassetter som er skadet.



- 6 Skru renskassetten (**a**) inn i kontakten oppe i ovnsrommet til den stopper. Lukk apparatdøren. Bekreft med . Rengjøringstiden på 3,45 timer vises.
- 7 Start med . Rengjøringstiden telles ned i displayet. Lampen i ovnsrommet forblir avslått. Apparatdøren er låst.



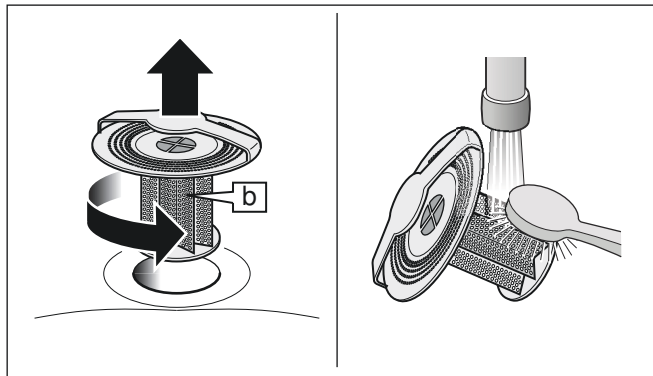
Når rengjøringsprogrammet er ferdig, hører du et signal. Apparatdøren låses opp. Det vises en melding i displayet.

- 8 Ta ut renskassetten.

Obs!

Skader i ovnsrommet: Ikke varm opp apparatet når det er satt inn en kassett.

- 9 Vri silfilteret mot venstre og ta det ut. Fjern matrester fra silfilteret. Skyll under rennende vann.



- 10 Sett inn silfilteret og vri det mot høyre til det stopper. Bekreft med .

Rengjøringsprogrammet er avsluttet. La apparatet avkjøles. Poler deretter ovnsrommet og glassruten med en myk klut.

Merk: Den siste skyllingen kan etterlate hvite striper i ovnsrommet og på vinduet når det tørker. Dette avhenger av vannets hardhetsgrad. Fjern de hvite stripene med en fuktig klut.

Kast den tomme renskassetten i restavfall i henhold til lokale forskrifter for avfallshåndtering.

Årsaker for dårlig rengjøringsresultat

Hvis ovnsrommet ikke er rent etter rengjøringsprogrammet, kan du kontrollere årsakene i henhold til følgende tabell. Sett deretter inn en ny renskassett og start rengjøringsprogrammet på nytt.

Mulig årsak	Løsning
Låsehetten på renskassett	Låseheten på renskassetten er ikke tatt av. Ta kassetten ut av apparatet etter at rengjøringsprogrammet er ferdig. Ikke bruk kassetten flere ganger. Kast kassetten i henhold til lokale forskrifter. ⚠ Fare for personskader! Ikke fjern låseheten på en brukt kassett, fordi det ellers er fare for at hud eller øyne kommer i kontakt med rengjøringsmiddelet.
Feil kassett (avkalkningskassett)	Bruk bare originale renskassetter til rengjøringsprogrammet.
Silfilter mangler	Silfilteret må stå i ovnsbunnen under rengjøringsprogrammet.
Strømbryt	Etter strømbryt på over 3 minutter avsluttes rengjøringsprogrammet med et kortprogram.
Kraftig innbrent smuss	Gjennomfør rengjøringsprogrammet en gang til for å fjerne hardnakket smuss.

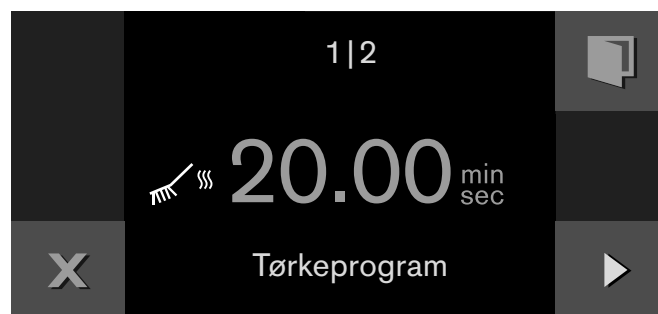
Tørkeprogram

Med tørkeprogrammet kan du tørke ovnsrommet etter rengjøringen eller dampingen.

Tørkeprogrammet tar 20 minutter.

Start tørkeprogram

- 1 Fjern tilbehør fra ovnsrommet.. Tørk ut ovnsrommet. Fjern rester fra rengjøringsmidlet grundig. Lukk apparatdøren.
- 2 Still driftsmodusbryter på **S**. Velg tørkeprogrammet med dreiebryteren.
- 3 Det vises symbol . Bekreft med .
- 4 Det vises tørketiden 20 minutter. Start med . Tørketiden forløper i displayet. Lampen i ovnsrommet forblir utkoblet.



- 5 Etter 20 minutter lyder et signal. En melding vises i displayet. Bekreft med .

Tørkeprogrammet er avsluttet. La apparatet avkjøles. Da kan du polere ovnsrommet og glassplaten med en myk klut.

Avkalkingsprogram

Regelmessig avkalking bidrar til at ovnsrommet er i god stand. Med avkalkningsprogrammet avkalkes, skylles og tørkes ovnsrommet helautomatisk.

En melding i displayet minner deg om at avkalkningsprogrammet må gjennomføres avhengig av vanntype og bruk. Ved behov (f.eks. kalkspor i ovnsrommet) kan du også gjennomføre avkalkningsprogrammet oftere.

Hele avkalkningsprogrammet varer 2 timer og 15 minutter.

Du trenger spesielle avkalkningskassetter til avkalkningsprogrammet. Disse får du hos kundeservice eller i nettbutikken (CL S20 040 sett med 4 avkalkningskassetter, bestillingsnummer 00311768),

Obs!

Skader på ovnsrommet: Bruk avkalkningskassetten bare til avkalkningsprogrammet. Legg aldri avkalkningskassetten inn i varmt ovnsrom eller mens ovnsrommet varmes opp.

Merknader

- Avkalkningsprogrammet kan bare startes når apparatet er avkjølt til under 40 °C.
- Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet før du starter avkalkningsprogrammet (rist, ovnsformer, steketermometer).
- Silfilteret må stå i ovnsbunnen under avkalkningsprogrammet.
- Under avkalkningsprogrammet er apparatdøren låst.
- La alltid avkalkningsprogrammet pågå til det er ferdig. Avkalkningsprogrammet kan ikke avbrytes.
- Også ved bruk av avkalkningssystemet (spesialtilbehør GF 111 100) kan det avhengig av vanntype og bruk være nødvendig med avkalking. Det vises en påminnelsemelding i displayet.

Start av avkalkningsprogram

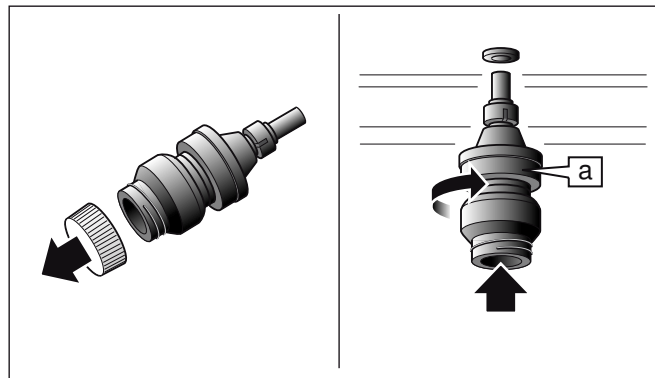
- 1 Sett driftsmodusbryteren på **S**. Velg avkalkningsprogrammet med dreieknappen.
- 2 Symbolet  vises. Bekreft med .
- 3 Utkoblingstiden for når avkalkningsprogrammet skal være ferdig, vises. Du kan forskyve utkoblingstiden med dreieknappen. Bekreft med .



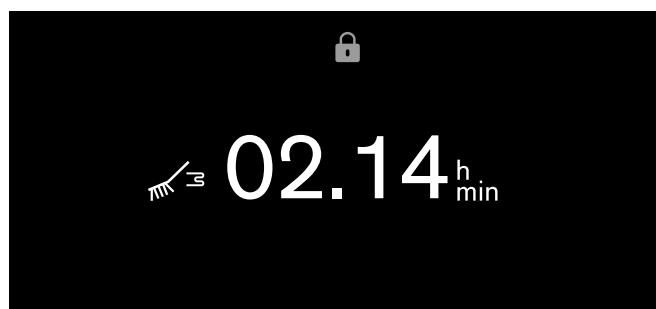
- 4 Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet. Bekreft med .
- 5 Fjern hetten på avkalkningskassetten.

Obs!

Ikke fjern vokspluggen i åpningen på avkalkningskassetten. Ikke bruk annet avkalkningsmiddel.



- 6 Skru avkalkningskassetten (**a**) inn i kontakten oppe i ovnsrommet til den stopper. Lukk apparatdøren. Bekreft med . Avkalkingstiden på 2 timer og 15 minutter vises.
- 7 Start med . Avkalkingstiden telles ned i displayet. Lampen i ovnsrommet forblir avslått. Apparatdøren er låst.



Når avkalkningsprogrammet er ferdig, hører du et signal. Apparatdøren låses opp. Det vises en melding i displayet.

- 8 Ta ut avkalkningskassetten. Bekreft med .
- 9 Vri silfilteret mot venstre og ta det ut. Fjern matrester fra silfilteret. Skyll under rennende vann.
- 10 Sett inn silfilteret og vri det mot høyre til det stopper. Bekreft med .

Avkalkningsprogrammet er fullført. Deretter sletter du avkalkningsmeldingen i displayet. Bekreft med .

La apparatet avkjøles. Poler deretter ovnsrommet og glassruten med en myk klut.

Kast den tomme avkalkningskassetten i restavfall i henhold til lokale forskrifter for avfallshåndtering.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Ofte kan du lett fjerne feil selv. Vær oppmerksom på de følgende henvisningene før du ringer kundeservice.

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Apparatet fungerer ikke, ingen visning i displayet	Støpsel er ikke satt inn	Koble apparatet til strømmettet
	Strømbrydd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer
	Sikring defekt	Kontroller i sikringsboksen om sikringen for apparatet er i orden
	Feilbetjening	Koble ut sikringen for apparatet i sikringsboksen og koble inn igjen etter ca. 60 sekunder
Apparat lar seg ikke starte	Apparatdør er ikke lukket helt	Lukk apparatdør
Apparatet fungerer ikke, displayet reagerer ikke. I displayet vises 	Barnesikring aktivert	Deaktiver barnesikringen (se kapittelet "Barnesikring")
Apparat kobler automatisk ut	Sikkerhetsutkobling: Apparatet ble ikke betjent i 12 timer	Bekreft meldung med  , koble ut apparat og still det inn på nytt
Apparatet varmes ikke opp, i displayet vises 	Apparatet er i demomodus	Deaktiver demomodus i grunninnstillingene
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises meldingen	Intet vann i apparatet	Kontroller vanntilkobling
Ingen damp synlig	Vanndamp over 100°C er ikke synlig	Dette er normalt
Grilleleme stråler bare på kanten, ikke i midten	For optimal varmfordeling varmer grillflaten bare opp på kanten	Dette er normalt
Symbol  "Kondensering" vises ikke	Kondensering er bare mulig ved en temperatur i ovnsrommet under 130°C	Dette er normalt
Kraftig damputslipp oppe på døren	Apparat kalibrerer kokepunktet eller varmer opp eller driftstype ble skiftet	Dette er normalt
	Kokepunkt er ikke kalibrert	Gjennomfør kalibrering av kokepunktet
Kraftig damputslipp på siden av døren	Dørtetning skitten eller løs	Rengjør dørtetning og sett den inn i sporet
Brummelyd ved innkoblingen	Spillvannspumpe starter	Normal driftsstøy
	Apparat ble ikke brukt i noen dager	Normal: automatisk skylling ved igangsettingen
Under tilberedningen høres en "plopp"-lyd	Spenningsutvidelse ved stor temperaturforskjell	Dette er normalt
Apparat damper ikke lenger riktig	Apparatet har kalkavleiringer	Start avkalkingsprogram
Ovnsrommet er fuktig etter drift.	Det er normalt alt etter driftstype.	Tørk ovnsrommet etter drift med tørkeprogrammet.
Feilmelding "Exxx"	Ved feilmeldinger vrir du driftsmodusbryteren til 0. Dersom visningen slukker, var det et forbigående problem. Dersom feilen forekommer gjentatte ganger eller visningen blir værende, ring kundeservice og oppgi feilkoden.	

Strømbrudd

Apparatet takler noen få sekunders strømbrudd. Ovnstriften fortsetter.

Dersom strømbruddet varte lenger og apparatet var i drift, viser displayet en melding. Driften er avbrutt.

Vri driftsmodusbryteren til 0. Deretter kan du ta apparatet i bruk som vanlig.

Demo-modus

Dersom symbolet  vises i displayet, er demomodus aktivert. Apparatet varmes ikke opp.

Koble apparatet fra strømmettet et kort øyeblikk (slå av hovedsikringen i huset eller den gjeldende sikringen i sikringsskapet). Deretter deaktiverer du demomodus i grunninnstillingene innen 3 minutter (se kapittelet "Grunninnstillinger").

Skifte ut ovnsromlampe

Lampedekslet er av tekniske grunner ikke avtakbart. Bare Gaggenau-kundeservice må skifte ut lampen.

Obs!

Ikke ta av lampedekslet. Tetningen blir skadet.

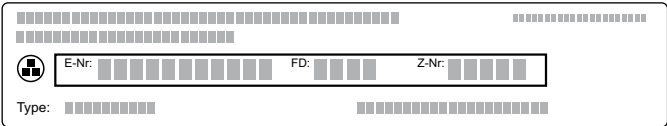
Hvis lampedekselet i stekeovnen er skadet, må det skiftes ut. Du får dekslene hos kundeservicen. Vennligst oppgi E-nummeret og FD-nummeret til apparatet.

Kundeservice

Hvis apparatet trenger reparasjon, kan du henvende deg til kundeservice. Vi finner alltid en løsning, også for å unngå unødige besøk av servicepersonell.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner ovnsdøren.



For at du skal slippe å bruke tid på å lete når du trenger det, bør du notere opplysningene om apparatet og telefonnummeret til kundeservice med en gang.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

Vær oppmerksom på at besøk av servicepersonell ikke er gratis dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Tabeller og tips

Merknader

- De angitte tilberedningstidene er veiledende. Faktisk tilberedningstid avhenger av kvaliteten, vekten, tykkelsen og temperaturen på råvaren.
- Forvarm alltid apparatet. Slik oppnår du de beste resultatene. De angitte tilberedningstidene tar utgangspunkt i et forvarmet apparat. Hvis ikke apparatet forvarmes, forlenges tilberedningstiden med ca. 5 minutter.
- Angivelsene tar utgangspunkt i gjennomsnittlige mengder for fire personer. Hvis du vil tilberede større mengder, må du beregne lengre tilberedningstid.
- Bruk kokekaret som er angitt. Hvis du bruker annet kokekar, kan tilberedningstiden bli kortere eller lengre.
- Ta utgangspunkt i den korteste tilberedningstiden dersom du ikke har laget retten før. Du kan om nødvendig la retten steke lenger.
- Pass på å bare åpne ovnsdøren til det varme apparatet i en kort stund og sette maten raskt inn.
- Ved bruk av bare én ovnsform skyver du den inn i andre innsetningshøyde nedenfra.
- Ved damping, opptining, heving og regenerering kan du bruke inntil tre innsetningshøyder samtidig (innsetningshøyde 2, 3 og 4 nedenfra). Da smitter ikke smaken mellom nivåene. Slik kan fisk, grønnsaker og desserter tilberedes samtidig. De angitte tilberedningstidene kan forlenges ved større mengder matvarer.
- Du kan bare steke på ett nivå, bruk da innsetningshøyde to nedenfra.
- Matvarene som skal tilberedes må ikke ligge inntil ovnsrommet, fettfilteret eller baksiden i ovnen.
- Ovnsdøren må være ordentlig lukket. Pass derfor på at tetningsflatene alltid er rene.
- Ikke legg matvarene for tett på rist og i beholder. Dermed sikres optimal damp sirkulasjon.
- Hvis du vil tilberede retter med damp og apparatet er varmet opp til over 100 °C (f.eks. fordi det allerede har vært i bruk), må du la det avkjøles litt før damping. Ellers tørker rettene ut på grunn av den høye temperaturen.

Grønnsaker

- Med damp kan du tilberede grønnsaker mer skånsomt enn i kokende vann: Smak, farge og konsistens beholdes bedre. Vannløslige vitaminer og innholdsstoffer blir knapt vasket ut. Siden kombidampovnen arbeider trykkkløst ved bare 100 °C, blir tilberedningen også mye mer skånsom enn for eksempel i trykkoker.
- Alle angivelser tar utgangspunkt i 1 kg vaskede grønnsaker.
- Bruk pannen med hull til damping av grønnsaker og sett den inn i andre innsetningshøyde nedenfra. Skyv inn pannen uten hull under. Grønnsakskraften som samles opp, kan brukes i saus eller grønnsakssuppe.
- Du kan forvelle i forvarmet apparat i 8 -10 minutter. Dersom frukten eller grønnsakene ikke skal serveres umiddelbart, kan du dyppe dem i isvann for å stoppe kokeprosessen.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Artisjokker, store	perforert	100	100	30 - 40	
Artisjokker, små	perforert	100	100	20 - 25	
Blomkål, hel	perforert	100	100	25 - 30	
Blomkål, i buketter	perforert	100	100	15 - 25	
Bønner, grønne	perforert	100	100	25 - 30	
Brokkoli, i buketter	perforert	100	100	15 - 20	Tilberedningstips: Serveres med mandler ristet i smør.
Fennikel, i skiver	perforert	100	100	15 - 20	
Grønnsaksterrin	perforert/rist	100	100	50 - 60	i ildfast form Bruk steketermometer for å kontrollere når matvaren er ferdig (se kapittelet "Steketermometer").
Gulrøtter, i skiver 0,5 cm	perforert	100	100	15 - 20	
Poteter, skrelt og delt i fire	perforert	100	100	25 - 35	

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Kålrot, i skiver	perforert	100	100	20 - 30	
Purre, i skiver	perforert	100	100	10 - 15	
Paprika, fylt	Uten hull	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Stek kjøttfyll før det legges i.
Poteter med skall (à ca. 50 g)	perforert	100	100	30 - 35	
Poteter med skall (à ca. 100 g)	perforert	100	100	45 - 50	
Rosenkål	perforert	100	100	20 - 25	
Asparges, grønn	perforert	100	100	12 - 15	
Asparges, hvit	perforert	100	100	20 - 30	
Spinat	perforert	100	100	4 - 6	La det deretter surre i en gryte med løk og hvitløk.
Skrelle tomater	perforert	100	100	3 - 4	Snitt i tomatene, og ha dem i isvann etter dampingen.
Sukkererter	perforert	100	100	5 - 10	

Fisk

- Damping er en fettfri måte å tilberede på, som f.eks. ikke tørker ut fisk.
- Fisk bør (av hygieniske årsaker) ha en kjernetemperatur på minst 62–65 °C etter tilberedning. Dette gir samtidig også ideell tilberedning.
- Salt fisken først etter tilberedning. Slik holder den på sin naturlige aroma og mister mindre væske.
- Ved bruk av perforert beholder: Du kan smøre inn beholderen dersom fisken setter seg fast.
- Skyv pannen uten hull inn i første nivå nedenfra for å hindre at ovnsrommet blir tilsmusset av fiskekraft.
- På fileter med skinn: Legg fisken med skinnsiden opp, slik at struktur og aroma bevares best mulig.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Dorade, hel (à 500 g)	Uten hull	90 - 100	100	18 - 20	Kan tilberedes i svømmestilling hvis man setter den på en halv potet.
Hjemmelagede fiskeboller (à 20 - 40 g)	Uten hull	90 - 100	100	4 - 8	Legges i ovnsformen uten hull.
Hummer, kokt, rensset, regenerere	perforert	70 - 80	100	10 - 12	
Karpe, blåkokt, hel (1,5 kg)	Uten hull	90 - 100	100	35 - 45	i kraft
Laksefilet (à 150 g)	perforert	90 - 100	100	10 - 12	
Laks, hel (2,5 kg)	perforert	100	100	65 - 75	
Blåskjell (1,5 kg)	perforert	100	100	6 - 8	Blåskjellene er ferdige når skjellet åpner seg.
Sei, hel (800 g)	perforert	90 - 100	100	18 - 20	
Breiflabbfilet (à 300 g)	Glassform/rist	180 - 200	100	8 - 10	i kraft
Havabbor, hel (à 400 g)	perforert	90 - 100	100	12 - 18	

Fisk – damping ved lav temperatur

- Ved damping ved 70 til 90 °C blir ikke fisken overkokt og faller ikke så lett sammen. Dette anbefales spesielt for ømfintlig fisk.
- Opplysningene om de forskjellige fisketypene tar utgangspunkt i fileter.
- Skyv pannen uten hull inn i første nivå nedenfra for å hindre at ovnsrommet blir tilsmusset av fiskekraft.
- Server på forvarmet service.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Østers (10 stk.)	Uten hull	80 - 90	100	2 - 5	i kraft
Cikliden (tilapia) (à 150 g)	perforert	80 - 90	100	10 - 12	
Dorade (à 200 g)	perforert	80 - 90	100	12 - 15	
Fiskefilet (à 200 - 300 g)	perforert	80 - 90	100	12 - 15	
Fisketerrine	Rist	70 - 80	100	50 - 90	i ildfast form Bruk steketermometer for å kontrollere når matvaren er ferdig (se kapittelet "Steketermometer").
Ørret, hel (à 250 g)	perforert	80 - 90	100	12 - 15	
Kveite (à 300 g)	perforert	80 - 90	100	12 - 15	
Kamskjell (à 15–30 g)	Uten hull	80 - 90	100	4 - 8	Jo større muslinger, desto lengre tilberedningstid.
Torsk (à 250 g)	perforert	80 - 90	100	10 - 12	
Rød snapper (à 200 g)	perforert	80 - 90	100	12 - 15	
Uer (à 120 g)	perforert	80 - 90	100	10 - 12	
Breiflabb (à 200 g)	perforert	80 - 90	100	10 - 15	
Sjøtungerulade, fylt (à 150 g)	perforert	80 - 90	100	12 - 15	
Piggvar (à 300 g)	perforert	80 - 90	100	12 - 15	
Havabbor (à 150 g)	perforert	80 - 90	100	10 - 12	
Gjørs (à 250 g)	perforert	80 - 90	100	12 - 15	

Kjøtt – steking ved høyere temperaturer

- Kombinasjonen av damp og varmluft er den optimale tilberedningsformen for de fleste kjøttyper. Ved denne driftstypen er ovnsrommet hermetisk lukket, og fuktigheten forhindrer den vanlige uttørkende effekten som varmluft kan ha. Med den variable fuktighetsreguleringen kan man stille inn perfekt klima for enhver matvare som skal tilberedes.
- De angitte steketidene er kun veiledende og er sterkt avhengige av matvarens utgangstemperatur og lengden på bruningen. Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll på tilberedningen. Du finner nærmere informasjon og optimale kjernetemperaturer i kapittelet "Steketermometer".
- Ta kjøttet ut av kjøleskapet en time før steking.
- Ved bruk av panne med hull eller rist må du skyve inn en panne uten hull under. Fyll litt vann i pannen uten hull for å hindre at matvarene brenner seg fast. I tillegg kan du fylle på grønnsaker, vin, krydder og urter for å få et smakfullt sausgrunnlag.
- Hvis du ønsker rosa eller blodig kjøtt: Åpne ovnsdøren når det er 5 °C igjen til ønsket kjernetemperatur er nådd, og vent til kjernetemperaturen nås. Slik unngår du at kjøttet blir for mye stekt, samtidig som det får tilstrekkelig hvile.
- La kjøttet hvile: La kjøttet hvile i 5 minutter på rist etter tilberedningen. Slik kan kjøttet "hvile". Kjøttsaften slutter å sirkulere, og det blir mindre tap av kjøttsaft når det skjæres opp.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Entrecôte, brunet, rosa (å 350 g)	Uten hull	170 - 180	30	10 - 20	
Filet, brunet, rosa, i butterdeig (600 g)	Uten hull	180 - 200	80 / 100	30 - 45	Legg bakepapir i ovnsformen.
Kalverygg, brunet, rosa (1 kg)	Uten hull	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Ved tilsetning av væske i beholderen uten hull, er det nok med 30 % fuktighet.
Røkt svinekjøtt, i skiver	Uten hull	100	100	15 - 20	
Stek med svor (svinestek med svor), gjennomstekt (1,5 kg)	Rist	1) 120	100	30	Skjær kryss i svoren før tilberedning. Bruk steketermometer: I andre tilberednings-trinn skal det oppnås en kjernetemperatur på ca. 60 °C, i tredje trinn en kjernetemperatur på 75 - 80 °C.
		2) 160	80	30 - 40	
		3) 230	0	20 - 40	
Lammerygg, brunet, rosa (å 150 g)	Uten hull	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Lammelår, brunet, rosa (1,5 kg)	Uten hull	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Rådyrsadel, brunet, rosa (å 500 g)	Uten hull	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Oksestek, gjennomstekt (1,5 kg)	Rist	1) 210 - 230	100	15 - 20	Ved tilsetning av væske i ovnsformen uten hull holder det med 30 % fuktighet.
		2) 140 - 160	30 / 60	60 - 90	
Roastbiff, brunet, rosa (1 kg)	Uten hull	170 - 180	30	50 - 60	
Svinestek (nakke eller bog), gjennomstekt (1–1,5 kg)	Rist	1) 200 - 220	100	15	Ved tilsetning av væske i ovnsformen uten hull holder det med 30 % fuktighet.
		2) 160 - 180	60	40 - 60	
Pølse, brunet, oppvarming	Uten hull	85 - 90	100	10 - 20	f.eks. Lyoner, medisterpølse

Kjøtt / fjærkre – lavtemperatursteking

- Kraftig brunet kjøtt stekes ferdig over lengre tid ved lavere temperatur. Da blir kjøttet svakt lyserødt og særdeles saftig helt ut til en svært tynn stekeskorpe. Da er det hverken nødvendig å snu kjøttet eller helle væske over det under steking.
- De angitte steketidene er kun veiledende og er sterkt avhengige av matvarens utgangstemperatur og lengden på bruningen. Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll på tilberedningen. Du finner nærmere informasjon og optimale kjernetemperaturer i kapitlet "Steketermometer".
- Ta kjøttet ut av kjøleskapet en time før steking.
- Brun kjøttet kort på alle sider i en varm panne av hygieniske årsaker før du setter det inn i ovnen. Da oppstår det en stekeskorpe som hindrer kjøttsaften i å renne ut av kjøttet, og som sørger for en typisk stekearoma.
- Krydre forsiktig: Den langsomme steking av kjøttet forsterker alle aromaer.
- Ved tilberedning av vilt og hestekjøtt får den naturlige smaken et sterkere særpreg hvis du bruker lavtemperaturtilberedning enn tradisjonell tilberedning.
- Bruk driftstypen Lavtemperaturtilberedning . Slik holdes fuktigheten fra matvarene inne i ovnsrommet og hindrer uttørring.
- Merk: Du kan ikke oppnå kjernetemperatur som ligger over ovnstemperaturen. Som tommelfingerregel gjelder: Den innstilte ovnstemperaturen bør ligge 10–15 °C over ønsket kjernetemperatur.
- Mot slutten av steketiden kan temperaturen senkes til 60 °C. Slik kan du forlenge steketiden (f.eks. hvis gjestene er forsinket). Hvis du vil stanse stekeprosessen, må ikke ovnstemperaturen være høyere enn ønsket kjernetemperatur. Slik kan store kjøttstykker bli værende i ovnsrommet i 1–1,5 timer og små stykker i 30–45 minutter.
- Server på forvarmet service.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Varme-type	Tilberedningstid i min	Merknader
Andebryst, rosa (å 350 g)	Uten hull	70 - 80		40 - 60	Etter tilberedningen kan skinnsiden raskt stekes sprø i pannen.
Entrecôte, rosa (å 350 g)	Uten hull	70 - 80		40 - 70	
Lammelår, uten bein, bundet, rosa (1,5 kg)	Uten hull	70 - 80		180 - 240	Vendes i olje med hvitløk og urter før tilberedning.
Oksebiff, rosa (å 175 g)	Uten hull	70 - 80		30 - 60	
Roastbiff, rosa (1 - 1,5 kg)	Uten hull	70 - 80		150 - 210	Serveres i skiver med béchamelsaus.
Svinemedaljonger, gjennomsteikt (å 70 g)	Uten hull	80		50 - 70	

Fjærkre

- Fuktigheten ved kombinasjonsdrift sørger for at ikke maten tørker ut, noe som er spesielt viktig ved fjærkre. Samtidig blir overflaten brun og sprø takket være den høye temperaturen. Den varme dampen har dobbelt så høy varmeoverføringsevne som vanlig varmluft og når alle deler av maten som skal stekes. Derfor blir kyllingen jevnt brunet og sprø, samtidig som brystkjøttet holder seg saftig og mykt.
- De angitte steketidene er kun veiledende og er sterkt avhengige av matvarens utgangstemperatur. Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll. Ikke sett det inn i midten (hulrom) men mellom bibringe og lår. Du finner nærmere informasjon og optimale kjernetemperaturer i kapittelet "Steketermometer".
- Skinnen blir sprøere dersom du hovedsaklig krydrer fjærkre med krydder, og lite eller ingen olje.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
And, hel (3 kg)	Uten hull	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Tilberedes med brystet ned. Snu anden etter halve tilberedningstiden. På den måten tørker ikke det ømfintlige brystkjøttet så kraftig ut.
Andebryst, brunet, rosa (å 350 g)	Uten hull	160	0	25 - 30	
Kylling, hel (1,5 kg)	Rist	1) 170 - 180 2) 190	60 0	35 - 45 15 - 20	Tilberedes med sammenbundne lår og med brystet opp.
Kyllingbryst, fylt, dampet (å 200 g)	perforert	100	100	10 - 15	Tilberedningstips: Fyll med spinat og fetaost.
Kalkunbrystfilet, dampet (å 300 g)	perforert	100	100	12 - 15	
Ungfugl, vaktel, dampet (å 150–200 g)	perforert	100	100	15 - 20	
Ungfugl, vaktel (å 150–200 g)	Uten hull	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Tilberedningstips: Pensle med olje og provencekrydder.
Due, dampet (å 300 g)	perforert	100	100	20 - 30	
Due (å 300 g)	Uten hull	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Sous vide-tilberedning

Sous vide-tilberedning betyr tilberedning "under vakuum" ved lave temperaturer mellom 50 - 95 °C og 100 % damp.

Sous vide-tilberedning er en skånsom og fettfattig måte å tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter på. Matvarene er lufttett inne i en spesiell varmebestandig kokepose.

Dern beskyttende posen sørger for at nærings- og aromastoffene bevares. De lave temperaturene og den direkte varmeoverføringen medfører at et hvert ønsket tilberedningsnivå kan oppnås kontrollert. Det er nesten ikke mulig å tilberede maten for lenge.

Porsjoner

Ta hensyn til porsjonsstørrelsene som står oppgitt i tilberedningstabellen. Ved større mengder og stykker må tilberedningstiden tilpasses tilsvarende.

De angitte porsjonene for fisk, kjøtt og fjærkre tilsvarende en persons behov. For grønnsaker og dessert er det angitt en porsjonsmengde på fire personer.

Innsettingshøyder

Det kan tilberedes på inntil to høyder. Skyv inn ovnsformene i høyde 1 og 3 for å oppnå best tilberedningsresultater. Bruk høyde 2 hvis du bare tilbereder på en høyde.

Hygiene

Helserisiko!

Sous vide-tilberedning foregår ved lave temperaturer. Vær derfor veldig nøye på å overholde følgende bruks- og hygieneinstrukser:

- Bruk bare ferske matvarer med god kvalitet.
- Vaks og desinfiser hendene. Bruk engangshansker eller en grilltang.
- Under tilberedning av kritiske matvarer, som f.eks. fjærkre, egg og fisk, må disse følges ekstra nøye.
- Vaks og/eller skrell frukt og grønnsaker nøye.
- Hold alltid skjærebrett og overflater rene. Bruk forskjellige skjærebrett til forskjellige typer matvarer.
- Pass på å oppbevare matvarene kaldt. Vakuumerte retter skal bare være i romtemperatur mens de klargjøres og deretter legges tilbake i kjøleskapet frem til tilberedningen starter.
- Rettene er bare egnet til umiddelbar servering. Spis rettene etter at de er ferdig tilberedt og ikke sett dem til oppbevaring, selv ikke i kjøleskapet. De er ikke egnet til gjenoppvarming.

Vakuumpose

Ved sous vide-tilberedning må du bare bruke varmebestandige vakuumposer som er beregnet på dette.

Tilbered ikke maten i posen du kjøpte den i (f.eks. porsjonsfisk). Disse posene er ikke egnet for sous vide-tilberedning.

Vakuumere

Bruk et vakuumkammer som kan lage 95 % vakuum, til matvarene. Bare slik oppnår du en jevn varmeoverføring og et perfekt resultat.

Kontroller at posens vakuum er intakt før tilbereding. Pass på følgende:

- Det er ikke noe/knapt luft i vakuumposen.
- Sveisesømmen er fullstendig.
- Det er ingen hull i vakuumposen. Ikke bruk steketermometer.
- Kjøtt- og fiskestykker som er vakuumert i samme pakke, presser ikke mot hverandre.
- Grønnsaker og dessert er vakuumert så flatt som mulig.

Ha i tvilstilfeller matvarene over i en ny pose og vakuumer.

Matvarer bør ikke vakuumeres mer enn en dag før tilberedning. Bare slik kan man unngå at det siver gasser ut av matvarene (f.eks. grønnsaker) som fører til redusert varmeoverføring eller at matvarene mister sin struktur og endrer tilberedningsegenskaper på grunn av vakuumtrykket.

Matvarenes kvalitet

Tilberedningskvaliteten avhenger 100 % av kvaliteten på råvarene. Bruk bare ferske matvarer av beste kvalitet. Bare slik er du sikret et godt tilberedningsresultat.

Tilberedning

Ved tilberedning i vakuum forblir alt aromastoffet i posen og matens egensmak blir mer intensiv. Vær oppmerksom på at vanlige mengder av f.eks. krydder, urter og hvitløk kan virke mye kraftigere på smaken. Begynn derfor med halv mengde av det du pleier.

Ved varer av høy kvalitet holder det ofte å ha litt smør, salt og pepper i posen. Ofte er intensivering av de naturlige mataromaene allerede nok til å gi en smaksopplevelse.

Ikke legg de vakuumerte rettene oppå hverandre eller for tett inntil hverandre i formen. Unngå at matvarene ligger inntil hverandre for å oppnå jevnest mulig varmefordeling. Tilbered på to innsettingshøyder ved flere vakuumposer.

Ta posene forsiktig ut etter tilberedning, fordi det kan samle seg varmt vann i vakuumposen. Sett ovnsformen uten hull inn i høyden under den perforerte med varm mat.

Tørk av posen på utsiden, legg den i en ren beholder uten hull og åpne den med saks. Ha matvaren og væsken over i beholderen.

Matvaren kan klargjøres på følgende måte etter sous vide-tilberedningen:

Kjøtt: Brunnes kort og på svært sterk varme i noen sekunder på hver side. Slik oppnås en sprø skorpe og stekearoma, uten oversteking. Du oppnår spesielt godt resultat med Teppan Yaki eller grill. Viktig: Tørk av kjøttet med et kjøkkenhåndkle før du har det i varm olje for å unngå fettsprut.

Grønnsaker: Brunnes kort i panne eller på Teppan Yaki for å bevare stekearomaen. Slik kan det smakes til eller blandes med andre ingredienser uten at det avkjøles.

Fisk: Krydres, ha over varmt smør. Siden mange fisketyper kan falle lett sammen etter sous vide-tilberedning, bør den bare brunes raskt før sous vide-tilberedningen.

Forleng bruningstiden dersom matvaren ikke har nådd ønsket tiberedningsgrad gjennom sous vide-tilberedningen.

Server retten på forvarmede tallerkner og varm saus eller varmt smør, siden sous vide-tilberedningen foregår ved relativt lave temperaturer.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Varme-type	Tilberedningstid i min	Merknader
Kjøtt					
Entrecôte, rå (à 180 g)	perforert	58		100	Brunes kort på begge sider ved høy temperatur på Teppanyaki eller på grill etter tilberedningen. Slik oppnår du en deilig skorpe og vanlig stekearoma, uten å oversteke kjøttet.
Entrecôte, medium (à 180 g)	perforert	63		90	
Entrecôte, godt stekt (180 g)	perforert	70		85	
Biff av kalveskank (à 160 g)	perforert	60		80	
Biff av okse, rå (à 180 g)	perforert	58		60	
Biff av okse, medium (à 180 g)	perforert	63		50	
Biff av okse, godt stekt (à 180 g)	perforert	70		45	
Svinemedaljonger (à 80 g)	perforert	63		75	
Fjærkre					
Andebryst (à 350 g)	perforert	58		70	Stek skinnsiden sprø i en varm panne etter tilberedningen.
Foie gras (1 rull à 300 g)	perforert	80		30	Tilberedningstips: Rens gåseleveren, bland den med de andre ingrediensene. Rull i folie og stikk hull i den. Vakuumer rullen og avkjøl noen timer i kjøleskap før sous vide-tilberedningen.
Kyllingbryst (à 250 g)	perforert	65		60	
Fisk og sjømat					
Reker (125 g)	perforert	60		30	Tilberedningstips: Vakuumer med olivenolje, salt og hvitløk.
Kamskjell (à 20 - 50 g)	perforert	60		6 - 10	Desto tyngre muslinger, desto lengre tilberedningstid.
Torsk (à 140 g)	perforert	59		25	
Laksefilet (à 140 g)	perforert	58		30	Kan brunes kort i en varm panne etter tilberedningen.
Gjørs (à 140 g)	perforert	60		20	
Grønnsaker					
Sjampinjong, delt i fire (500 g)	perforert	85		20	Tilberedningstips: Vakuumeres med smør, rosmarin, hvitløk og salt.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Sikori, delt i to (4 - 6 stk.)	perforert	85		40	Tilberedningstips: Del sikorien i to. Vakuumeres med appelsinsaft, sukker, salt, smør og timian.
Hvit asparges, hel (500 g)	perforert	88		45	Tilberedningstips: Vakuumeres med smør, salt og litt sukker.
Grønn asparges, hel (600 g)	perforert	85		15 - 20	Tilberedningstips: Bevarer grønnfargen dersom den forvelles før vakuumering. Vakuumeres med smør, salt og pepper.
Gulrøtter, i skiver 0,5 cm (600 g)	perforert	95		35 - 40	Tilberedningstips: Vakuumeres med appelsinsaft, karri og smør.
Poteter, skrelt, i 2 x 2 cm store terninger (800 g)	perforert	95		40	Tilberedningstips: Vakuumeres med smør og salt. Godt egnet til videre bearbeiding, f.eks. i salat.
Poteter, med skall, hele eller delt i to (800 g)	perforert	95		50	Tilberedningstips: Vakuumeres med smør og salt. Vaskes grundig først.
Cherrytomater, hele eller delt i to (500 g)	perforert	85		15	Tilberedningstips: Vakuumeres med olivenolje, salt og sukker. Bland røde og gule cherrytomater.
Gresskar, i 2 x 2 cm store terninger (600 g)	perforert	90		20 - 25	Tilberedningstiden kan variere avhengig av gresskartype.
Squash, i skiver 1 cm (600 g)	perforert	85		30	Tilberedningstips: Vakuumeres med olivenolje, salt og timian.
Sukkererter, hele (500 g)	perforert	85		5 - 10	Tilberedningstips: Vakuumeres med smør og salt.
Dessert					
Ananas, i skiver 1,5 cm (400 g)	perforert	85		70	Tilberedningstips: Vakuumeres med smør, honning og vanilje.
Eple, skrelt, delt i skiver 0,5 cm (2-4 stk.)	perforert	85		10 - 15	Tilberedningstips: Vakuumeres med karamellsaus.
Bananer, hele (2-4 stk.)	perforert	65		15 - 20	Tilberedningstips: Vakuumeres med smør, honning og vaniljestang.
Pære, skrelt, delt i båter (2-4 stk.)	perforert	85		30	Tilberedningstips: Søtes med honning eller sukker.
Kumquat, delt i to (12 - 16 stk.)	perforert	85		75	Tilberedningstips: Vakuumeres med smør, vaniljestang, honning og aprikosmarmelade. Skylles i varmt vann og deles i to. Ta ut kjernen.
Vaniljesaus (0,5 l)	perforert	82		18 - 20	Tilberedningstips: 0,5 l melk, 1 egg, 3 eggeplomme, 80 g sukker, 1 vaniljestang.

Grilling

- Ved hjelp av de forskjellige grillfunksjonene kan matvarene bli kraftigere brunet ved behov.
- Bruk bare innsetningshøyde 1 til 3 for alle driftstyper med hel grill. Apparatdøren må være lukket under grilling.
- Bruk de forskjellige innsetningshøydene for å oppnå ønsket bruning. I første høyde nedenfra blir maten lett brunet, i tredje høyde blir den kraftig brunet.
- Hvis matvarene blir for lite brunet, kan du ettergrille med driftstypen hel grill i andre innsetningshøyde.
- Ved driftstypene hel grill og hel grill + omluft trengs det bare 5 minutters forvarming før grilleffekten oppnås.
- Ikke bruk steketermometeret ved driftstypene hel grill, hel grill + omluft og hel grill + fuktighet.

Type mat	Ovnsform, nivå	Temperatur i °C	Var-metype	Tilbered-ningstid i min	Merknader
Marengslokk: (på kake/dessert)	Rist 2	230		3 - 5	
Toast med pålegg	rist + uten hull 2 / 3	200		10 - 12	
Ørret (hel)	rist + uten hull 3	230		10 - 12 per side	Tilberedningstips: Fyll med sitronskiver og persille.
Grillede grønnsaker (700 g)	Uten hull 2	230		20 - 25	f.eks. squash, auberginer
Grønnsaksgrateng	Uten hull 2	180	 	35 - 40	f.eks. med brokkoli og blomkål
Grønnsaksspyd	rist + uten hull 3	230	 / 	12-14 per side	Tilberedningstiden avhenger av grønnsakstypen.
Kyllinglår (å 350 g)	rist + uten hull 2 / 3	180 - 200		35 - 40	
Potetgrateng (1 kg poteter)	Uten hull 2	180		35 - 40	
Toast (iht. EN60350-1)	Rist 2	230		4 - 5	Forvarm i 5 minutter.
Gratinerte squash, fylt, delt på langs	Uten hull 2	180		20 - 25	

Tilbehør

Følg også angivelsene på emballasjen.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Fuktig-het i %	Tilbered-ningstid i min	Merknader
Basmatiris (250 g + 500 ml vann)	Uten hull	100	100	15 - 20	
Couscous (250 g + 250 ml vann)	Uten hull	100	100	5 - 10	
Potetballer (å 90 g)	Med hull + uten hull	95 - 100	100	20 - 25	
Langkornet ris (250 g + 500 ml vann)	Uten hull	100	100	20 - 25	
Naturris (250 g + 375 ml vann)	Uten hull	100	100	25 - 35	
Linser (250 g + 500 ml vann)	Uten hull	100	100	25 - 35	
Hvite bønner, bløtlagt (250 g + 1 l vann)	Uten hull	100	100	55 - 65	

Desserter

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Fuktig- het i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Crème brûlée (à 130 g)	Uten hull	90	100	40 - 45	I suffléformer dekket med varmebestandig plastfolie.
Dampfnudeln / garmknödel (melboller) (à 100 g)	Uten hull	100	100	20 - 30	La dampfnudlene heve i 30 min før damping (se kapittelet "Heving").
Pudding / Crème caramel (à 130 g)	perforert	90 - 95	100	30 - 35	I suffléformer dekket med varmebestandig plastfolie.
Kompott	Uten hull	100	100	15 - 25	f.eks. eple, pære, rabarbra Tilberedningstips: Tilsett sukker, vaniljesukker, kanel eller sitrønsaft.
Risengrynsgrøt (250 g ris + 625 ml melk)	Uten hull	100	100	35 - 45	Tilberedningstips: Tilsett frukt, sukker eller kanel.
Søt grateng	Uten hull	180 - 200	0 / 60	20 - 40	f.eks. semule, kesam eller forhåndskokt risengrynsgrøt

Annet

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Fuktig- het i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Desinfisering (f.eks. tåteflasker, syltetøyglass)	Rist	100	100	20 - 25	
Tørking av frukt eller grønnsaker	perforert	80 - 100	0	180 - 300	f.eks. tomat, sopp, squash, eple, pære osv. i tynne skiver
Egg, størrelse M (5 stk.)	perforert	100	100	8 - 15	
Eggestand (500 g)	Glassform, rist	90	80 - 100	25 - 30	Dekk til med varmebestandig plastfolie.
Semulegnocci	Uten hull	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	Uten hull	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Sufflé	Suffléformer, rist	180 - 200	60	12 - 20	
Smelte sjokolade	Varmebestan- dig bolle, rist	100	100	5 - 8	Dekk til med varmebestandig plastfolie.

Bakst

- Med kombidampovnen kan du alltid tilberede bakevarene dine med optimal fuktighet:
 -  | varmluft + 0% fuktighet:
Ved fruktkaker og quiche kan overflødig fuktighet slippe ut. Denne driftstypen tilsvarer varmluft i vanlige stekeovner.
 -  | Varmluft + 30 % fuktighet:
Formkaker blir ikke tørre. Fuktigheten i maten kan ikke slippe ut av ovnsrommet.
 -  | Varmluft + 60–100 % fuktighet:
Butterdeig og gjærbakst blir luftige innvendig og sprø på utsiden.
- Med kombidampovnen kan du bare steke på et nivå. Skyv pannen uten hull inn i andre nivå. Hvis du bruker en høy bakeform, må du sette denne på rist på første nivå.
- Ved damping – mulig i varmluftsdraft (0 % fuktighet) og med fuktighetstrinn 30 % – kan du tilføre fuktighet i et kraftig støt ved å berøre symbolet . Denne funksjonen brukes blant annet i starten av stekeprosessen ved brødbaking og sørger for mer volum og sprøere skorpe.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Eplekake, dekket (iht. EN60350-1)	Springform 20 cm, rist	160	0	110	Forvarming
Bagels	Uten hull	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Bagetter, forstekte	Rist	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Sukkerbrød, høyt (6 egg)	Springform	160 - 170	0	30 - 35	
Sukkerbrød, flatt (2 egg)	Uten hull	190 - 210	0 - 30	8 - 10	f.eks. for rullekake
Småbakst av butterdeig	Uten hull	190 - 210	80 - 100	10 - 18	f.eks. med valmuefrø, marsipan eller pikant med skinke og ost
Brioche, rundstykker	Uten hull	160	0	8 - 12	
Rundstykker (å 50–100 g)	Uten hull	180 - 200	80 - 100	15 - 25	Du kan også med hell steke rundstykker på følgende måte: Forvarm ovnen til 220 °C ved 30 % fuktighet. Tilfør damp én til to ganger etter at baksten er satt inn i ovnen, og sett ned til 190 °C og 0 % fuktighet etter 5 minutter.
Rundstykker, forstekte	Rist	150 - 170	0	8 - 15	Tilfør damp i starten.
Brød (0,5 - 1 kg)	Uten hull	1) 210 - 230	30	15 - 20	Tilfør damp 2 - 3 ganger i starten. Bruk steketermometer for å kontrollere når matvaren er ferdig (se kapittelet "Steketermometer"). Avkjøles på rist.
		2) 165	0	35 - 50	
Flat kake av røre	Uten hull	160 - 165	0	35 - 40	
Gugelhupf (formkake) (1 kg mel)	Randform, rist	160 - 175	30	45 - 50	
Gjærbakst på brett	Uten hull	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Ved langpannekaker med gjær og fuktig fyll (f.eks. sviske- eller løkkake) bruker du 0 % fuktighet og med tørt fyll (f.eks. strø) bruker du 60 % fuktighet.
Kringle (500 g mel)	Uten hull	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
Muffins	Muffinsplate, rist	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Makroner	Uten hull	150 - 160	0	15 - 20	
Småkaker	Uten hull	150 - 175	0	10 - 20	
Quiche, sveitsisk wähe	Quicheform, rist	190 - 210	0	45 - 60	
Formkake	Brød-/springform, rist	165 - 170	0 - 30	60 - 65	
Småkaker	Uten hull	160	0	30	

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Sprøytebakst (iht. EN60350-1)	Uten hull	165	0	30 - 32	Forvarming
Terte	Terteform, rist	190 - 200	0 - 30	30 - 45	f.eks. med eple, sjokolade, aprikos eller pikant med asparges, løk, ost
Sukkerbrød (iht. EN60350-1)	Uten hull	150	0	40	Forvarming
Vannbakkels, eclairs	Uten hull	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Heving

- Kombidampovnen er perfekt til heving av rå eller formet deig uten at den tørker ut.
- Bruk driftstypen Varmluft + 60 % fuktighet.
- Bollen trenger ikke dekkes med en fuktig klut. Hevingen tar bare halvparten så lang tid som vanlig.
- De angitte tilberedningstidene er bare veiledende. Hev deigen til den har dobbelt størrelse.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Deig (600 g mel)	Bolle/rist	38 - 40	60	30 - 45	f.eks. gjærdeig, surdeig

Regenerere (varme opp)

- I kombidampovnen kan det genereres optimal temperatur for oppvarming av ferdigretter uten at de tørker ut. Dermed bevares smaken og kvaliteten, og maten smaker som nylaget.
- Til dette bruker du driftstypen "Regenerering" .
- Ikke dekk til maten. Ikke bruk aluminiums- eller plastfolie.
- Angivelsene tar utgangspunkt i porsjoner for en person. Du kan også varme større mengder i kokeinnsatsen uten hull. Da forlenges de tidene som er angitt.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min	Merknader
Bagetter, rundstykker (frosne)	Rist	140	10 - 15	
Bagetter, rundstykker (fra dagen før)	Rist	180	5 - 8	
Kjøtt, i skiver (å 150 g)	Uten hull	120	12 - 15	Fingertykke skiver, må ikke legges oppå hverandre, ha sausen i tilberedningskaret for å gjøre det saftigere.
Grønnsaker	Tallerken, rist	90 - 100	8 - 10	
Pizza, tynn	Rist	180	10 - 12	
Pizza, tykk	Rist	180	12 - 14	
Tilbehør	Tallerken, rist	120	7 - 8	f.eks. nudler, poteter, ris; uegnet er bakte eller friterte retter som pommes frites eller kroketter
Tallerkenretter	Tallerken, rist	120	8 - 15	

Opptining

- I dampstekeovnen kan du tine opp dypfryst mat skånsomt og samtidig raskere enn ved romtemperatur.
- Benytt til dette driftsmodusen "Tine opp". *
- De oppgitte opptiningstider tjener bare som orientering. Opptiningstiden retter seg etter frysematens størrelse, vekt og form: Frys ned maten flatt hhv. enkeltvis. Dette forkorter opptiningstiden.
- Ta maten ut av emballasjen før du tiner den opp.
- Tine bare opp den mengden du trenger med en gang.
- Vær oppmerksom på: Mat som er tint opp kan ha en kortere holdbarhet og blir forttere dårlig enn fersk mat. Bearbeid opptint mat omgående og gjennomkok den fullstendig.

- Etter halvparten av opptiningstiden, snu kjøtt eller fisk hhv. løsne store stykker som bær eller kjøttstykker fra hverandre. Fisk må ikke tine fullstendig opp, det er tilstrekkelig hvis overflaten er myk nok til å ta opp krydderne.

Helserisiko!

Ved opptining av mat fra dyr må du under alle omstendigheter fjerne væsken fra opptiningen. Den må aldri komme i kontakt med andre næringsmidler. Det kan overføres bakterier.

En damperist uten hull må skyves under maten. Kast bort opptiningsvæsken av kjøtt og fjærkre som samles i denne. Rengjør deretter oppvaskummen og la mye vann renne etter. Rengjør damperisten i varmt oppvaskvann eller i oppvaskmaskinen. La dampstekeovnen være innkoblet i 15 minutter med varmluft ved 180°C etter opptiningen.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Var-metype	Tilbered-ningstid i min	Merknader
Bær (300 g)	perforert	45 - 50	* ø	4 - 6	
Stek (1–1,5 kg)	perforert	45 - 50	* ø	80 - 110*	
Fiskefilet (à 150 g)	perforert	45 - 50	* ø	8 - 12*	
Grønnsaker (400 g)	perforert	45 - 50	* ø	6 - 8	
Gulasj (600 g)	perforert	45 - 50	* ø	30 - 45*	
Kylling (1 kg)	perforert	45 - 50	* ø	45 - 60*	
Kyllinglår (à 400 g)	perforert	45 - 50	* ø	30 - 35*	

* Ved denne retten bør du legge til en utligningstid: Slå av apparatet etter opptiningstiden, og la retten stå 10 - 15 minutter i lukket apparat slik at den tiner helt igjennom.

Konservering

- I kombidampovn kan du enkelt konservere frukt og grønnsaker.
- Konserver matvarene så raskt som mulig etter at du har kjøpt eller høstet dem. Vitamininnholdet reduseres, og de gjærer forttere dersom de blir liggende en stund.
- Bruk kun fersk, fin frukt og ferske, fine grønnsaker.
- Kombidampovnen egner seg ikke til konservering av kjøtt.
- Kontroller og rengjør syltetøyglassene, gummiringene, klemmene og fjærene.
- Desinfiser de skylte glassene i kombidampovnen ved 100 °C og 100 % fuktighet i 20-25 minutter før konservering.
- Sett glassene i ovnsformen med hull. De skal ikke berøre hverandre.
- Åpne ovnsdøren når tilberedningstiden er utløpt. Ta først syltetøyglassene ut av ovnsrommet når de er helt avkjølt.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Fuktig-het i %	Tilbered-ningstid i min	Merknader
Frukt, grønnsaker (i lukkede syltetøyglass 0,75 l)	perforert	100	100	35 - 40	
Bønner erter (i lukkede syltetøyglass 0,75 l)	perforert	100	100	120	

Safte (bærfrukter)

- I dampstekeovnen kan du safte bær lekende lett og rent.
- Fyll bærene i kokekaret med hull og skyv dette inn i det 3. nivået nedenfra. Skyv kokekaret uten hull inn i nivået under for å samle opp væsken.
- La bærene være så lenge i apparatet til det ikke lenger renner ut saft.
- Du kan deretter presse ut bærene i et kjøkkenhåndkle for å få de siste saftrestene.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Bær	Med hull + uten hull	100	100	60 - 120	

Tilberedning av yoghurt

- I kombidampovn kan yoghurt tilberedes av seg selv.
- Varm opp pasteurisert melk til 90 °C på koketoppen for å unngå at yoghurtkulturen blir ødelagt. UHT-behandlet (ultrahøye temperaturer) melk trenger ikke varmes opp. (Merk: Hvis du tilbereder yoghurt med kald melk, forlenges syringstiden.)
- Viktig! La melken avkjøles til 40 °C i vannbad for å ikke ødelegge yoghurtkulturen.
- Rør inn yoghurt naturell med startkultur i melken (1-2 teskjeer yoghurt per 100 ml).
- Les på pakningsemballasjen ved bruk av yoghurtferment.
- Fyll yoghurten i skylte glass.
- Du kan desinfisere de skylte glassene i kombidampovnen ved 100 °C og 100 % fuktighet i 20-25 minutter før du fyller på yoghurt. Pass på at glass og ovnsrom er avkjølt før du fyller på yoghurten og setter glassene inn i apparatet.
- Sett yoghurten i kjøleskapet etter tilberedningen.
- Hvis du ønsker fastere yoghurt, kan du tilsette melketørrestoff (1-2 teskjeer per liter) før du varmer opp melken.

Type mat	Ovnsform	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Yoghurtstarter (i lukkede glass)	Uten hull	40 - 45	100	300 - 360	Tilberedningstips: Aromatiser yoghurtstarteren med fruktpuré, syltetøy, honning, vanilje eller sjokolade og forleng tilberedningstiden om nødvendig.

Tilberedelse av store stykker

- Du kan ta ut innsetningsstativene på sidene ved tilberedning av store matvarer.
- Løsne fingermutrene foran på innsetningsstativet og trekk det frem og ut.
- Sett risten rett på bunnen i ovnsrommet og legg matvarene eller stekegryten på risten. Ikke legg matvarene eller stekegryten rett på ovnsbunnen.

Akrylamid i matvarer

Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som tilberedes ved svært høye temperaturer. Det dreier seg f.eks. om potetgull, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller finbakst (kjeks, pepperkaker og andre småkaker).

Tips om tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

Generelt	Hold steketidene så korte som mulig. La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
Steking	Maks. 180 °C med varmluft.
Småkaker	Egg eller eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid. Fordeles jevnt i ett lag på stekebrettet.
Stekeovn-Pommes frites	Stek minst 400 g pommes frites per stekebrett, slik at de ikke tørker ut.

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

GAGGENAU



9000975752 no (970328)