

BS 470/471

BS 474/475

BS 484/485

Kombidampovn

Indholdsfortegnelse

Anvendelse i henhold til formål	4	Betjening af apparatet	17
Vigtige sikkerhedsanvisninger	5	Ovnrum	17
Årsager til skader	7	Isætning af tilbehør	17
Miljøbeskyttelse	7	Tænde	17
Energibesparelse	7	Slukke	17
Miljøvenlig bortskaffelse	7	Dampskud	17
Lær apparatet at kende	8	Dampnedslag	18
Kombidampovn	8	Efter hver brug	18
Vandbeholder til afkalkningsprogram	8	Sikkerhedsafbryder	18
Display og betjeningslementer	9	Timer-funktioner	19
Symboler	9	Åbne Timer-menu	19
Farver og visning	10	Minutur	19
Automatisk døråbning	10	Stopur	19
Standby	10	Varighed	20
Aktivering af apparat	10	Sluttidspunkt for tilberedningen	21
Yderligere informationer i og i [®]	11	Langtids-timer	22
Køleventilator	11	Indstille langtids timeren	22
Tørring af ovnrum	11	Børnesikring	22
Positioner Funktionsvælger	12	Aktivere børnesikring	22
Tilbehør	13	Deaktivere børnesikring	22
Specialtilbehør	14	Automatik-programmer	23
Inden den første ibrugtagning	14	Anvisninger om indstillinger	23
Indstille sprog	14	Valg af ret	23
Indstille klokkeslætsformat	14	Indstilling af en ret	23
Indstille klokkeslæt	14	Åbne sidst anvendte automatikprogram	24
Indstilling af datoformat	14	Individuelle opskrifter	24
Indstille dato	15	Registrere opskrift	24
Indstilling af temperaturenhed	15	Programmere opskrift	25
Indstil vandfilter	15	Angiv navn	25
Indstille hårdhedsgraden	15	Starte opskrift	25
Afslutte den første ibrugtagning	15	Ændre en opskrift	26
Rengøring af glasrude i ovndør	15	Slette opskrift	26
Rense tilbehør	15	Stegetermometer	26
Opvarmning af apparat	15	Placering af stegetermometer i retten	26
Vandfilter	16	Indstille kernetemperatur	27
Drift med eller uden vandfilter	16	Vejledende værdier for kernetemperatur	28
Skift vandfilter	16	Home Connect	29
Aktivere apparat	16	Opsætning	29
Standby	16	Fjernstart	30
Aktivere apparat	16	Home Connect indstillinger	31
		Fjerndiagnostik	32
		Oplysning om datasikkerhed	32
		Overensstemmelseserklæring	32

Grundindstillinger	33
Rengøring og vedligeholdelse	35
Rengøringsmiddel	35
Rengøringsprogram	36
Tørreprogram	38
Afkalkningsprogram	38
Udtagning af ribberammer	39
En fejl, hvad gør man?	40
Strømafbrydelse	41
Demo-modus	41
Kundeservice	42
E-nummer og FD-nummer	42
Tabeller og tips	43
Grøntsager	43
Fisk	44
Fisk – Lavtemperatursdampning	45
Kød – Tilberedning ved højere temperaturer	46
Kød/fjerkræ - Lavtemperatursstegning	47
Fjerkræ	48
Sous-vide-tilberedning	49
Grillning	52
Tilbehør	53
Desserter	54
Andet	54
Bagværk	55
Hævning	56
Regenerering (opvarme)	56
Optøning	57
Henkogning	58
Koge saft (bær)	58
Tilberedning af yoghurt	59
Tilberedning af store madvarer	59
Akrylamid i fødevarer	59

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet:

www.gaggenau.com og Online-Shop:

www.gaggenau.com/zz/store

Anvendelse i henhold til formål

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

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

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

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

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

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

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

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsig.

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

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

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger

⚠️ Advarsel – Brandfare!

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

⚠️ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

⚠️ Advarsel – Fare for skoldning!

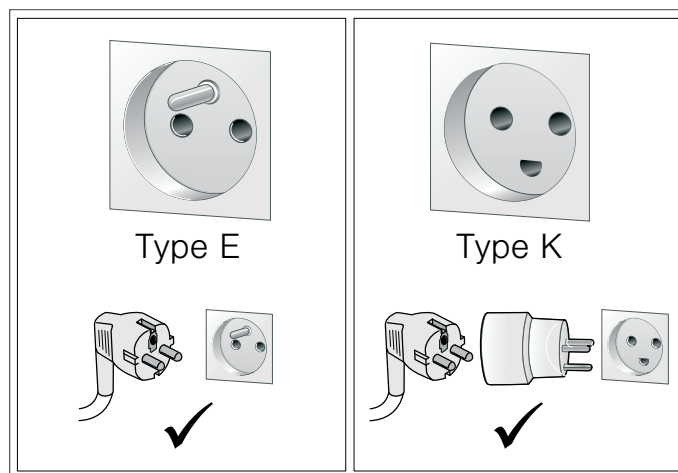
- Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan skulpe varm væske over, når tilbehøret tages ud. Vær derfor forsigtig, når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

⚠️ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

• Kun for Danmark

Apparater op til maks. 2,99 kW (13 A) (se typeskilt)

I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E. Hvis der kun findes en stikkontakt type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet bliver korrekt jordforbundet. Denne adapter kan fås via kundeservice (reservedelsnr. 623333) eller som ekstra tilbehør.



Hvis stikket ikke er tilgængeligt efter installationen, skal der i en fast elektrisk installation være monteret en afbryderanordning på faserne i henhold til installationsbestemmelserne.

Apparater over 2,99 kW (13 A) (se typeskilt)

Apparatet må ikke tilsluttes med stikket til sikkerhedsstikkontakten. Der er fare for elektrisk stød. Apparatet må kun tilsluttes med en fast tilslutning, som kun må udføres af en autoriseret fagmand.

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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Afkalkningstabletterne kan medføre ætsning i mund, svælg, øjne og på huden. Overhold sikkerhedsanvisningerne på afkalkningstabletternes emballage. Undgå hudkontakt med afkalkningstabletterne. Afkalkningstabletterne skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Afkalkningsopløsningen kan medføre ætsning i mund, svælg, øjne og på huden. Undgå hudkontakt med afkalkningsopløsningen. Opbevar afkalkningsopløsningen utilgængeligt for børn. Afkalkningsopløsningen må ikke drikkes. Afkalkningsopløsningen må ikke komme i kontakt med levnedsmidler. Skyl vandbeholderen grundigt, inden apparatet benyttes næste gang.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Lyset fra LED-pærer er meget skarpt og kan forårsage øjenskader (risikogruppe 1). Se aldrig direkte ind i en tændt LED-pære længere end 100 sekunder.

Årsager til skader

Pas på!

- Sæt ikke noget direkte på ovnrummets bund. Beklæd den ikke med aluminiumsfolie. En varmeakkumulering kan beskadige apparatet. Ovnrummets bund skal altid blive fri. Sæt kogegrej altid ind i en tilberedningsindsats med huller eller på en rist.
- Alufolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovndøren. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Ved hårdt vandværk vand anbefaler vi at bruge et afkalkningssystem. Informationer om vandet i Deres hus kan De få hos Deres vandværk.
- Fade og beholdere skal være varme- og dampbestandige. Silikonebageforme egner sig ikke til brug ved kombineret drift med damp.
- Anvend kun originalt tilbehør i ovnen. Anvend ikke emaljerede bageplader eller grillbradepander. Rustne steder (f.eks. på fade, bestik) kan medføre korrosion i ovnrummet.
- Benyt kun originale smådele (f.eks. fingerskruer). Bestil disse smådele via vores reservedelsservice, hvis de går tabt.
- Dryp af væske: Ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller skal tilberedningsbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder. På den måde bliver væskedryp opsamlet.
- Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. De kan medføre korrosion i ovnrummet.
- Stærke sovser (f.eks. ketchup, sennep) eller saltede madvarer (f.eks. saltet kød) indeholder klorider og syrer. Disse angriber overflader i rustfrit stål. Fjern rester altid med det samme.
- Frugtsaft kan efterlade pletter i ovnrummet. Fjern altid frugtsaft med det samme, og tør efter med en fugtig og en tør klud.
- Forkert pleje af apparatet kan medføre, at der opstår korrosion i ovnrummet. Følg anvisningerne for rengøring og pleje i brugsanvisningen. Rengør altid ovnrummet efter brugen, straks når apparatet er kølet af. Tør ovnrummet med tørreprogrammet efter rengøringen.
- Dørens tætningsliste må ikke afmonteres. Når dørens tætningsliste er beskadiget, lukker apparatets dør ikke længere korrekt. De tilstødende møbelfronter kan beskadiges. Få dørens tætningsliste udskiftet.

Miljøbeskyttelse

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

Energibesparelse

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



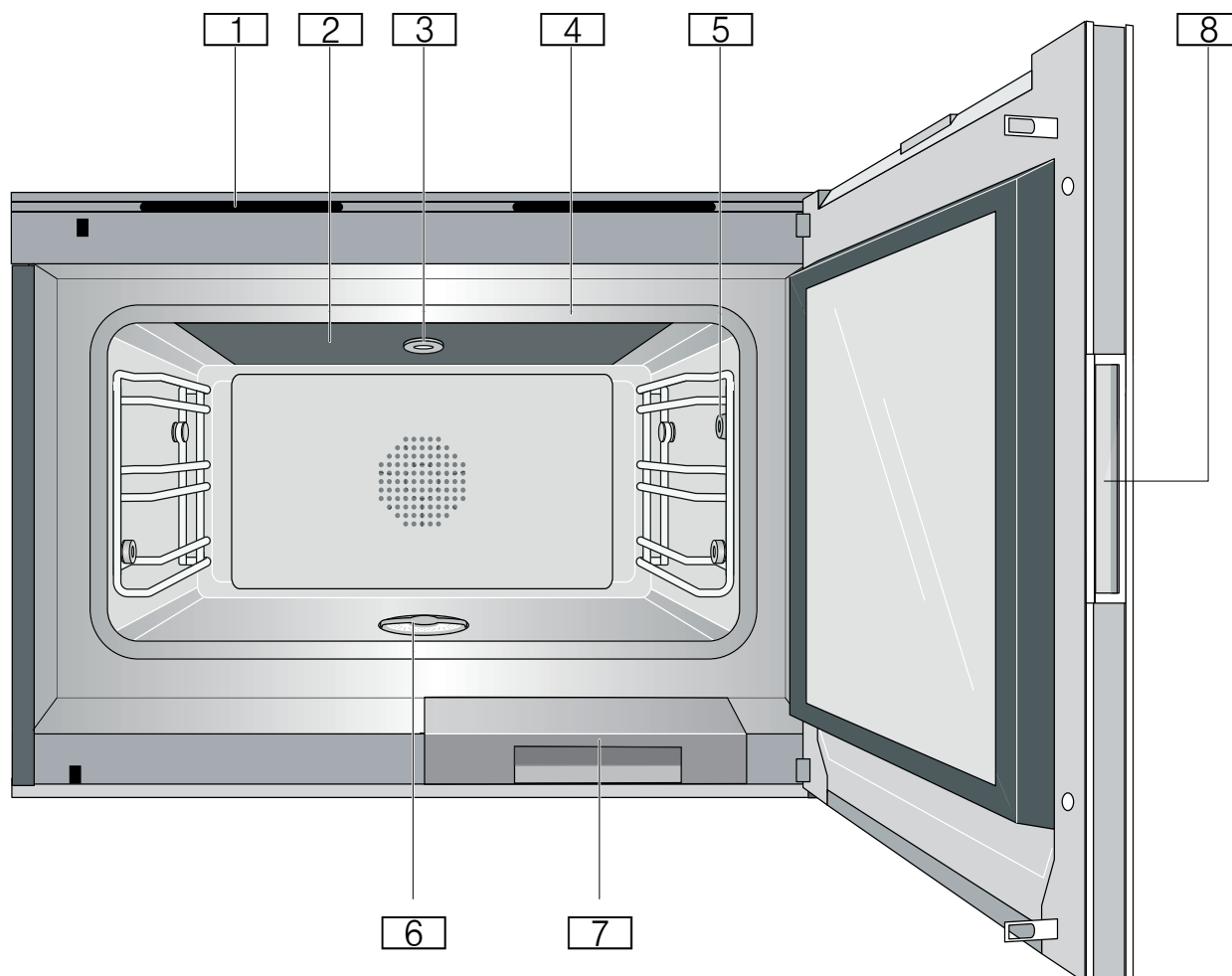
Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lær apparatet at kende

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

Kombidampovn



- ☐ 1 Ventilationsåbninger
- ☐ 2 Glaskeramik-grillflade
- ☐ 3 Stik til rengøringpatron
- ☐ 4 Dørtætning
- ☐ 5 Tilslutningsstikdåse til stegetermometer
- ☐ 6 Afløbsfilter
- ☐ 7 Vandbeholder til afkalkningsprogram
- ☐ 8 Forsænket dørgrab

Vandbeholder til afkalkningsprogram

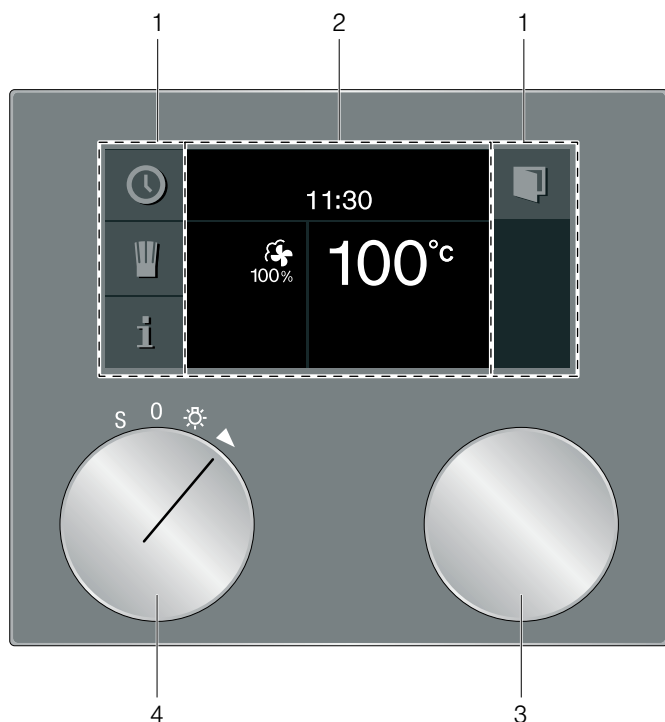
Apparatet er forsynet med en vandbeholder med et maksimalt rumindhold på 1,7 liter. Når apparatets dør åbnes, ses vandbeholderen til afkalkningsprogrammet. Dækslet kan tages af til rengøring.
→ "Afkalkningsprogram" på side 38

Display og betjeningselementer

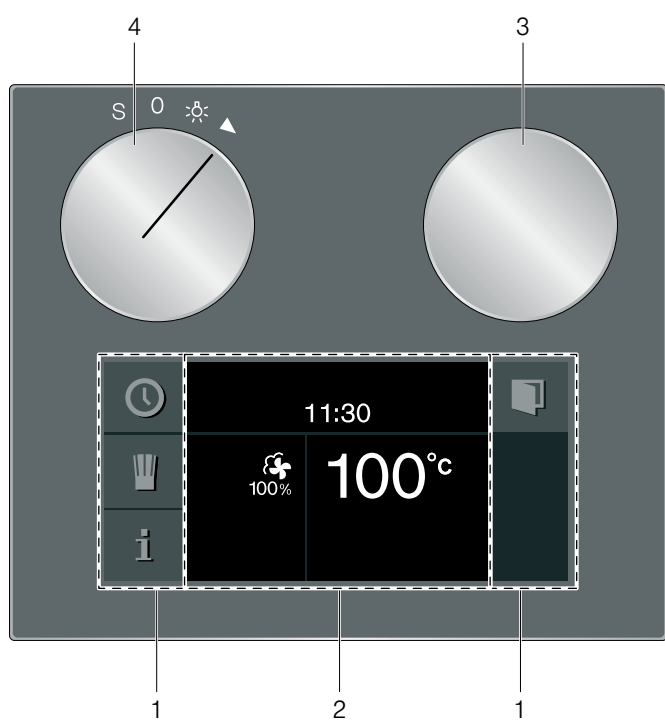
Denne brugsanvisning gælder for forskellige versioner af apparatet. Detaljer kan afvige fra hinanden, afhængig af apparatets type.

Betjeningen er identisk ved alle versioner af apparatet.

Betjeningselement på apparatets overside



Betjeningselement på apparatets underside



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

Symboler

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause/Slut
X	Afbryde
C	Slette
✓	Bekræfte / gemme indstillinger
>	Valg-pil
🚪	Åbne apparatets dør
i	Hente ekstra informationer
⏏	Lynopvarmning med statusindikator
👤	Åbne automatikprogrammer eller individuelle opskrifter
rec	Registrere menu
✎	Redigere indstillinger
>A ^Å	Angiv navn
✕	Slette bogstaver
🔒	Børnesikring
🕒	Åbne Timer-menu
🕒	Åbne Langtidstimer
🔧	Demo-modus
🌡	Stegetermometer
🔥	Start af dampskud
🔥	Afslut dampskud
🔥	Start dampnedslag
🔥	Stop dampnedslag
📶	Netværksforbindelse (Home Connect)

Farver og visning

Farver

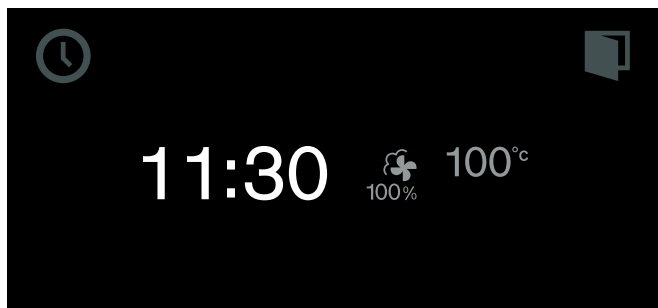
Die forskellige farver er beregnet som brugervejledning i de respektive indstillingssituationer.

orange	Første indstillinger Hovedfunktioner
blå	Grundindstillinger Rengøring
hvid	indstillelige værdier

Visningsmåde

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

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



Automatisk døråbning

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

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

Standby

Apparatet er i standbytilstand, når der ikke er indstillet en funktion, eller børnesikringen er aktiveret.

Betjeningsfeltets lysstyrke er neddæmpet i standbytilstand.

Anvisninger

- Der findes forskellige visninger i standbytilstand. Som standard vises GAGGENAU-logoet og klokkeslættet.
- Displayets lysstyrke afhænger af den vertikale synsvinkel.
- Visningen og lysstyrken kan altid ændres i Grundindstillingerne igen. → "Grundindstillinger" på side 33

Aktivering af apparat

For at forlade standby-modus skal man enten:

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

Nu kan den ønskede funktion indstilles. Det kan læses i de pågældende kapitler, hvordan funktionerne indstilles.

Anvisninger

- Hvis der er valgt "Standby-visning = Fra" i grundindstillingerne, skal funktionsvælgeren drejes for at forlade standby-modus.
- Standby-visningen vises igen, hvis der ikke foretages en indstilling i længere tid efter aktiveringen.
- Apparatet skylles automatisk efter hver tilberedning. Apparatet skylles automatisk inden en tilberedning, hvis det ikke har været i drift i mere end 100 timer.
- Når døren er åben, slukkes ovenbelysningen efter kort tid.

Yderligere informationer i og i[Ⓢ]

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

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

Følgende symbol **i[Ⓢ]** vises ved vigtige oplysninger eller ved opfordring til at udføre en handling. Ind i mellem vises vigtige oplysninger om sikkerhed eller driftsstatus også automatisk. Disse meddelelser forsvinder automatisk efter nogle sekunder eller skal bekræftes med .

Ved meddelelser om Home Connect vises endvidere også status for Home Connect i symbolet **i[Ⓢ]**. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "Home Connect" på side 29.

Køleventilator

Dette apparat er forsynet med en køleventilator. Køleventilatoren tændes under driften. Den varme luft kommer ud over døren.

Når retterne er taget ud, skal ovndøren holdes lukket, til ovnen er afkølet. Lad ikke ovndøren stå halvvejs åben, fordi de tilgrænsende køkkenskabe kan tage skade. Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid endnu, og slukkes derefter automatisk.

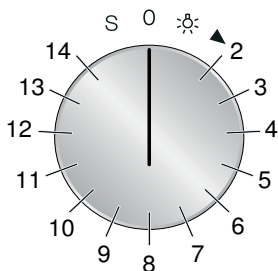
Pas på!

Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Apparatet bliver i givet fald overophedet.

Tørring af ovnrum

Efter drift med en dampfunktion er ovnrummet fugtigt. Køleventilatoren og ventilationshjulet på bagsiden af ovnen fortsætter med at køre et stykke tid efter, at apparatet er slukket, og slukkes derefter automatisk. Dette kan vare op til 95 minutter. Hold apparatets dør lukket under tørringen af ovnrummet.

Positioner Funktionsvælger



Position	Funktion/ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
0	Position nul		
	Lys		Tænde for ovenbelysning. Adgang til andre funktioner, f.eks. automatikprogrammer, individuelle opskrifter, fjernstart (Home Connect).
2	 Varmluft + 100 % damp	30 - 230°C Foreslået temperatur 100°C	Dampning ved 70°C - 100°C: Til grøntsager, fisk og tilbehør. Retterne er fuldstændigt omgivet af damp. Kombifunktion ved 120°C - 230°C: Til butterdej, brød, rundstykker. Varmluft og damp kombineres.
3	 Varmluft + 80 % damp	30 - 230°C Foreslået temperatur 170°C	Kombifunktion: Til butterdej, kød og fjerkræ. Varmluft og damp kombineres.
4	 Varmluft + 60 % damp	30 - 230°C Foreslået temperatur 170°C	Kombi-drift: Til bagværk af gærdej og brød. Varmluft og damp bliver kombineret.
5	 Varmluft + 30 % damp*	30 - 230°C Foreslået temperatur 170°C	Tilberedning i egen væde: Til bagværk. Ved denne indstilling bliver der ikke genereret damp. Fugten fra madvarerne bibeholdes i ovenrummet, så retten ikke bliver udtørret.
6	 Varmluft + 0 % damp	30 - 230°C Foreslået temperatur 170°C	Varmluft: Til kager, småkager og gratiner. Ventilatoren i bagvæggen fordeler varmen jævnt i ovenrummet.
7	 Tilberedning ved lav temperatur	30 - 90°C Foreslået temperatur 70°C	Tilberedning af kød ved lav temperatur. Skånsom, langsom tilberedning, som giver ekstra mørt kød.
8	 Sous-vide-tilberedning	50 - 95°C Foreslået temperatur 60°C	Tilberedning "i vakuum" ved lave temperaturer mellem 50-95°C og 100 % damp: Velegnet til kød, fisk, grøntsager og desserter. Retterne bliver svejset lufttæt ind i en speciel varmebestandig kogepose med en vakuumeringsmaskine. Takket være denne beskyttende indpakning bevares nærings- og aromastoffer.
9	 Fuldt dækkende grill, trin 1 + damp	30 - 230°C Foreslået temperatur 170°C	Grillning med damp: Til tærter og gratiner.
10	 Fuldt dækkende grill, trin 2 + damp	30 - 230°C Foreslået temperatur 170°C	Grillning med damp: Til fyldte grøntsager. Grill-effekten er forøget.
11	 Fuldt dækkende grill + Cirkulationsluft	30 - 230°C Foreslået temperatur 230°C	Til gratinering ved 230°C ved afslutningen af tilberedningstiden. Til grillning af grøntsagsspid eller rejespid ved 180°C.

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

Position	Funktion/ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
12	 Hævning	30 - 50°C Foreslået temperatur 38°C	Hævning: Til gærdej og surdej. Dejen hæver betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur. Varmluft og damp kombineres, så dejens overflade ikke tørrer ud. Den optimale temperaturindstilling til gærdej er 38°C.
13	 Optøning	40 - 60°C Foreslået temperatur 45°C	Til grøntsager, kød, fisk og frugt. På grund af fugten overføres varmen mere skånsomt til retterne. Retterne tørrer ikke ud og ændrer ikke form.
14	 Genopvarmning	60 - 180°C Foreslået temperatur 120°C	Til færdigtilberedte retter og bagværk. Færdigtilberedte retter bliver skånsomt genopvarmet. På grund af den tilførte damp bliver retterne ikke udtørret. Genopvarm tallerkenretter ved 120°C, bagværk ved 180°C.
S	 Grundindstillinger		I grundindstillingerne kan der foretages individuelle indstillinger af apparatet.
	 Rengøringsprogram		Med rengøringsprogrammet kan kraftige tilsmudsninger af ovnrummet fjernes.
	 Tørreprogram		Med tørreprogrammet kan ovnrummet tørres hurtigt, f.eks. efter rengøring.
	 Afkalkningsprogram		Afkalkningsprogrammet opløser kalk i apparatet.
	 Skift af vandfilter		Skift af vandfilter, når der installeret et afkalkningsanlæg.
* Ovnfunktion, som bruges til fastlæggelse af energiklassen iht. EN60350-1.			

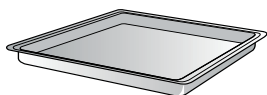
Tilbehør

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

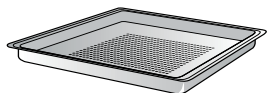
Deres apparat er udstyret med følgende tilbehør:



Rist
til kogegrej, kageformer, souffleskål og til stege



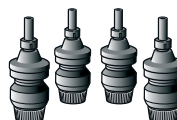
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, uden huller, 40 mm dyb
Til tilberedning af ris, bælgfrugter og kornprodukter, til bagning af kager på bageplade og til opsamling af væskedryp ved dampning.



Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, med huller, 40 mm dyb
Til dampning af grøntsager og fisk, til saftpresning af bær og til optøning



Stegetermometer
til en nøjagtig tilberedning af kød, fisk, fjerkræ og brød



Sæt med 4 rengøringspatroner

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

BA 010 301	Tredobbelt fuldt teleskopudtræk
BA 030 300	Grillrist, med fødder
BA 020 360	Beholder af rustfrit stål, uden huller, 40 mm dyb, 5 l
BA 020 370	Beholder af rustfrit stål, med huller, 40 mm dyb, 5 l
BA 020 380	Beholder, med slip-let belægning, uden huller, 40 mm dyb, 5 l
BA 020 390	Beholder, med slip-let belægning, med huller, 40 mm dyb, 5 l
CL S10 040	Sæt med 4 rengøringspatroner
17002490	Sæt med 4 afkalkningstabletter
GN 010 330	GN-adapter (Til anvendelse med GN-tilberedningsindsatser og stegegrøde)
GN 114 130	Tilberedningsindsats i rustfrit stål GN 1/3, uden huller, 40 mm dyb, 1,5 l
GN 114 230	Tilberedningsindsats i rustfrit stål GN 2/3, uden huller, 40 mm dyb, 3 l
GN 124 130	Tilberedningsindsats i rustfrit stål GN 1/3, med huller, 40 mm dyb, 1,5 l
GN 124 230	Tilberedningsindsats i rustfrit stål GN 2/3, med huller, 40 mm dyb, 3 l

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

Tilberedningsbeholderen med slip-let belægning må kun opvarmes til 230°C. Slip-let belægning i dampbageovnen.

Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad der skal gøres, inden apparatet bruges første gang. Læs forinden kapitlet → *"Vigtige sikkerhedsanvisninger" på side 5.*

Apparatet skal være færdigmonteret og tilsluttet.

Efter strømtilslutningen vises menuen "De første indstillinger" i displayet. Nu kan indstillingerne til apparatets første ibrugtagning foretages.

Anvisninger

- Menuen "De første indstillinger" vises kun, når apparatet tændes første gang efter strømtilslutningen, eller hvis apparatet har været uden strøm i flere dage. Efter strømtilslutningen vises først GAGGENAU-logoet i ca. 30 sekunder, derefter vises menuen "De første indstillinger" automatisk.
- Disse indstillinger kan når som helst ændres i Grundindstillingerne. → *"Grundindstillinger" på side 33*

Indstille sprog

På displayet vises det forindstillede sprog.

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

Indstille klokkeslætsformat

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

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

Indstille klokkeslæt

I displayet vises klokkeslættet.

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

Indstilling af datoformat

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

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

Indstille dato

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

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

Indstilling af temperaturenhed

I indikatoren vises de to mulige enheder °C og °F. Enheden °C er forvalgt.

- 1 Vælg den ønskede enhed med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.

Indstil vandfilter

I displayet vises "Vandfilter". Forvalgt værdi er "Tilgængelig".

Hvis vandhårdheden overskrider 7°dH, eller karbonathårdheden overskrider 5°dH, anbefaler vi, at blødgøringsystemet GF 111 100 anvendes.

- 1 Vælg "Tilgængelig" (med vandfilter) eller "Ikke tilgængelig" (uden vandfilter) med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.
- 3 Hvis der er valgt vandfilter "Tilgængelig": I displayet vises "Vandfilterkapacitet".
- 4 Vælg kapaciteten for det anvendte vandfilter (mellem 100 - 9000 liter) med drejeknappen. Følg de anvisninger, der er vedlagt vandfiltret.
- 5 Bekræft med ✓.

Indstille hårdhedsgraden

I displayet vises "Vandhårdhed".

Bemærk: "Vandhårdhed" vises kun, hvis der er valgt "Vandfilter - ikke tilgængelig".

- 1 Kontroller ledningsvandets hårdhed med den medfølgende karbonathårdhedstest: Fyld målerøret med ledningsvand op til 5 ml markeringen.
- 2 Tilsæt dråbevist indikatorvæsken, til der sker et farveskift fra violet til gult.
Vigtigt: Tæl dråberne, og ryst forsigtigt røret for hver dråbe, til hver dråbe er fuldstændig opløst. Antallet af dråber svarer til vandhårdheden.
- 3 Indstil den målte vandhårdhed med drejeknappen. Den forvalgte værdi er 12.
- 4 Bekræft med ✓.

Afslutte den første ibrugtagning

I displayet vises "Første ibrugtagning afsluttet".

Bekræft med ✓.

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

Rengøring af glasrude i ovndør

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

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

Rense tilbehør

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

Opvarmning af apparat

Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnen.

Lugten af ny ovn kan fjernes ved at opvarme det tomme, lukkede apparat. Den bedste måde er opvarmning i en time med Varmluft ♣ + 60 % fugtighed ved 200°C.

Vandfilter

Drift med eller uden vandfilter

De kan benytte apparatet med eller uden vandfilter.

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

Skift vandfilter

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

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

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

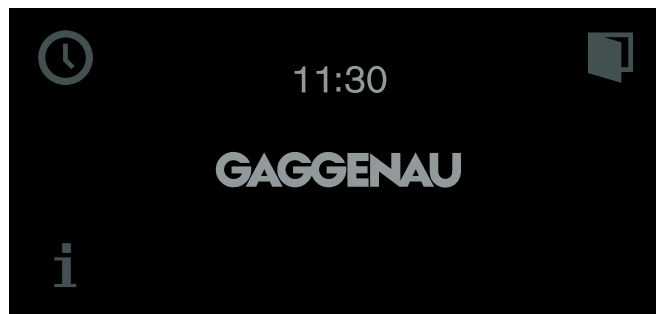
Skift af vandfilter er fuldført. Berør symbol . Apparatet er driftsklart.

Aktivere apparat

Standby

Apparatet er i standbytilstand, når der ikke er indstillet en funktion, eller børnesikringen er aktiveret.

Betjeningsfeltets lysstyrke er neddæmpet i standbytilstand.



Anvisninger

- Der findes forskellige visninger i standbytilstand. Som standard vises GAGGENAU-logoet og klokkeslættet. Displayets visning kan ændres med indstillingen "Standby-visning" i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 33
- Displayets lysstyrke afhænger af den vertikale synsvinkel. Displayets lysstyrke kan ændres med indstillingen "Lysstyrke" i Grundindstillingerne.

Aktivere apparat

For at forlade standby-modus skal man enten:

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

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

Anvisninger

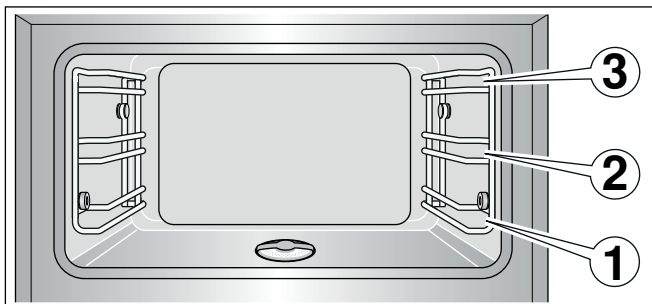
- Hvis der er valgt "Standby-visning = Fra" i grundindstillingerne, skal funktionsvælgeren drejes for at forlade standby-modus.
- Standby-visningen vises igen, hvis der ikke foretages en indstilling i længere tid efter aktiveringen.
- Når døren er åben, slukkes ovenbelysningen efter kort tid.

Betjening af apparatet

Ovnrum

Der er tre indsætningshøjder (rillehøjder) i ovnrummet. Indsætningshøjderne angives med tal nedefra og op.

Bemærk: Ved dampning, optøning, hævning og genopvarmning kan der anvendes op til tre rillehøjder samtidig. Det er kun muligt at bage i ét niveau, brug den rillehøjde 2 (eller rillehøjde 1 ved høje bageforme). Ved meget småt bagværk kan der også bages i to lag, f.eks. rillehøjde 1 og rillehøjde 3.



Pas på!

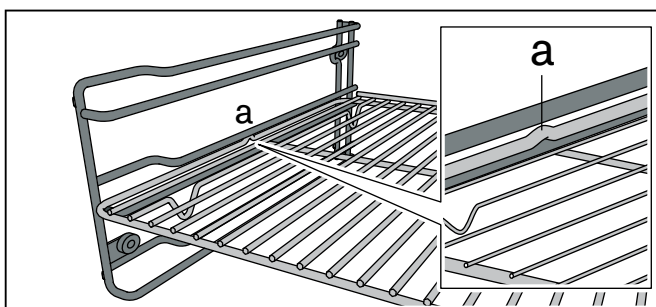
- Stil ikke noget direkte på bunden af ovnen. Tildæk aldrig ovnens bund med aluminiumsfolie. Der opstår en varmeophobning, som kan beskadige apparatet.
Bunden i ovnrummet må aldrig dækkes til. Stil altid fade og beholdere i tilberedningsbeholderen med huller eller på risten.
- Sæt ikke tilbehør ind mellem rillernes skinner, fordi tilbehøret i givet fald kan vippe.

Isætning af tilbehør

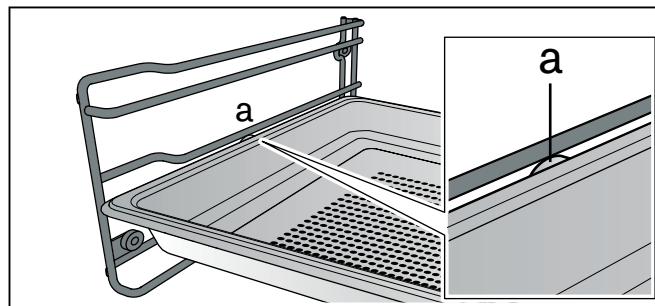
Risten og tilberedningsbeholderen med huller er udstyret med en indgrebsfunktion. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal skydes korrekt ind i ovnrummet, for at vi vippebeskyttelsen kan fungere. Når tilbehøret trækkes ud, skal det løftes en smule.

Vær opmærksom på, når risten sættes ind i ovnen,

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



Sørg for, at indgrebshakket (a) vender opad, når tilberedningsbeholderen med huller sættes ind.



Tænde

- 1 Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren. I displayet vises den valgte ovnfunktion og en foreslået temperatur.
- 2 Hvis temperaturen skal ændres: Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.

I displayet vises opvarmningssymbolet . Bjælken viser løbende opvarmningens status. Når den indstillede temperatur nås, lyder der et signal, og opvarmningssymbolet slukkes.

Bemærk: Når der skiftes til en anden driftstype, bibeholdes den indstillede temperatur. Den foreslåede temperatur vises kun, når apparatets tændes.

Slukke

Drej funktionsvælgeren hen til 0.

Afhængigt af driftstypen kan den automatiske skylning høres.

Dampskud

Ved dampskud bliver der målrettet tilført damp til ovnrummet. På den måde er det muligt at bage f.eks. brød og rundstykker med tilstrækkelig fugtighed.

Dampskud fungerer kun ved disse ovnfunktioner:

- Varmluft + 30 % damp
- Varmluft + 0 % damp
- Grill + Cirkulationsluft

Berør symbolet , for at starte dampskud. Efter kort tid bliver der tilført damp til ovnrummet.

Dampskud varer ca. 5 minutter.

Afbryde dampskud:

Tryk på symbolet .

Dampnedslag

Ved dampnedslag bliver der tilført koldt vand til ovnrummet. Derved afkøles ovnrummet, og dampen kondenserer på ovnrummets vægge. Når ovndøren derefter åbnes, kommer der kun lidt damp ud.

Advarsel – Fare for skoldning!

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

Dampnedslag fungerer kun ved disse ovnfunktioner og ved en temperatur i ovnrummet under på 130°C:

- Varmluft + 100 % damp
- Varmluft + 80 % damp
- Varmluft + 60 % damp
- Grill, trin 1 + damp
- Grill, trin 2 + damp
- Sous-vide-tilberedning

Gør sådan:

Berør symbolet . Dampnedslag varer ca. 25 sekunder. I dette tidsrum er opvarmningen slået fra.

Standse dampnedslag før tiden:

Åbn ovndøren, eller berør symbolet .

Anvisninger

- Kort tid efter, at der er slukket for apparatet, er dampnedslag også tilgængelig.
- Når et automatikprogram eller en timer-programmering (tilberedningstid) er færdigt, sker dampnedslag automatisk ved programmets afslutning.

Efter hver brug

- 1 Fjern snavs i ovnrummet, så snart apparatet er kølet af. Fastbrændte rester er meget vanskeligere at fjerne senere.
- 2 For at tørre ovnrummet fortsætter køleventilatoren og ventilationshjulet på bagsiden af ovnen med at køre et stykke tid efter, at apparatet er slukket, og slukkes derefter automatisk. Dette kan vare op til 95 minutter. Hold apparatets dør lukket under tørringen af ovnrummet.
- 3 Om ønsket kan ovnrummet tørres hurtigt med tørreprogrammet. → "Tørreprogram" på side 38
- 4 Tør det afkølede ovnrum efter med en blød klud.
- 5 Tør køkkenelementer og håndtag af, hvis der har dannet sig kondensvand på dem.

Sikkerhedsafbryder

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

Undtagelse:

En programmering med langtidstimeren.

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

Timer-funktioner

Via timer-menuen indstiller De:

⌘ Æggeur

⌚ Stopur

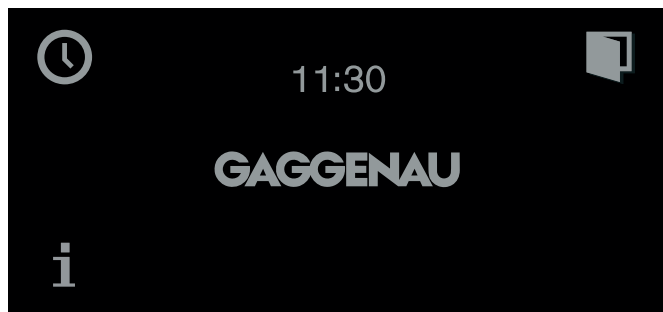
🕒 Tilberedningstid (ikke i standby)

🕒 Sluttidspunkt for tilberedningstid (ikke i standby)

Åbne Timer-menu

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

Berør symbol 🕒.



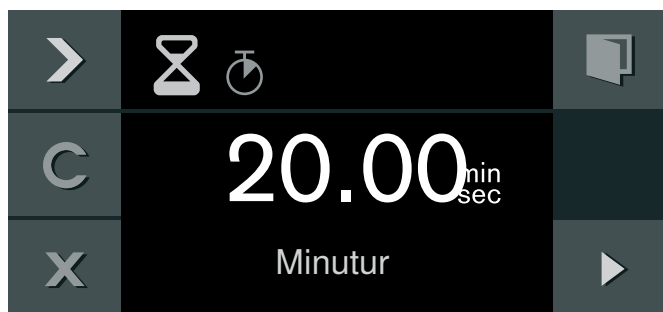
Timer-menuen vises.

Minutur

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

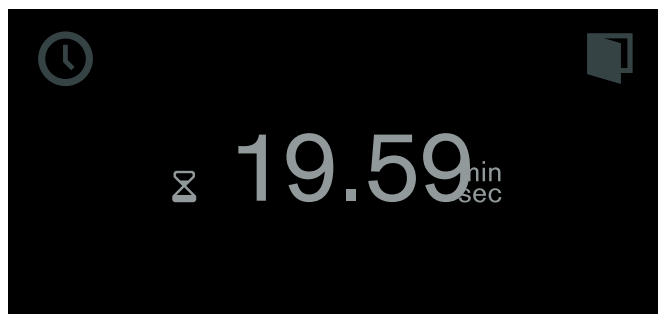
Indstille æggeur

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



- 3 Start med ▶.

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



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

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

Sætte æggeuret på pause:

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

Slukke for æggeuret før tiden:

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

Stopur

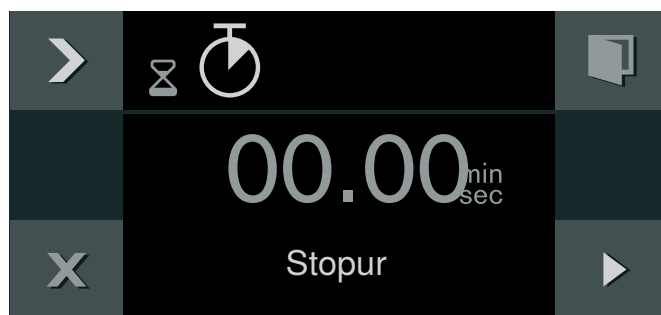
Stopuret udløber uafhængig af apparatets andre indstillinger.

Stopuret tæller fra 0 sekunder op til 90 minutter.

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

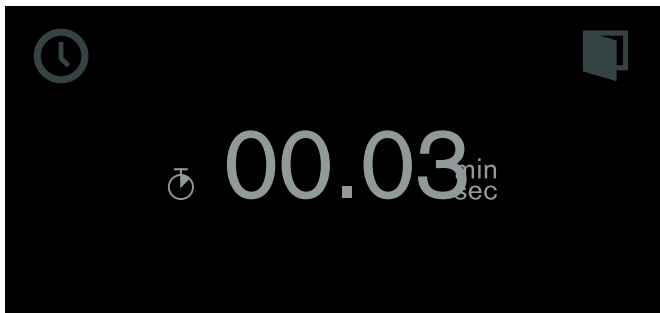
Starte stopur

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



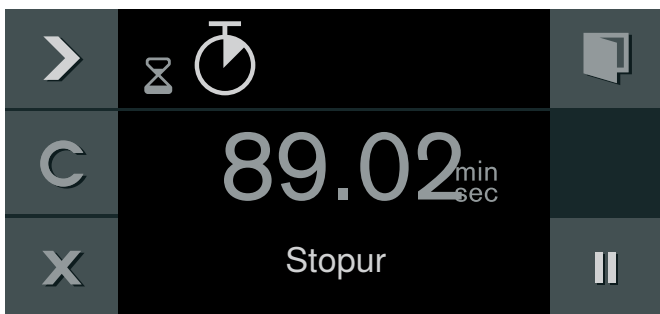
- 3 Start med ▶.

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



Standse stopur, og starte det igen.

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



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

- 4 Start med .

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

Slukke stopur:

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

Varighed

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

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

Indstille tilberedningstiden

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

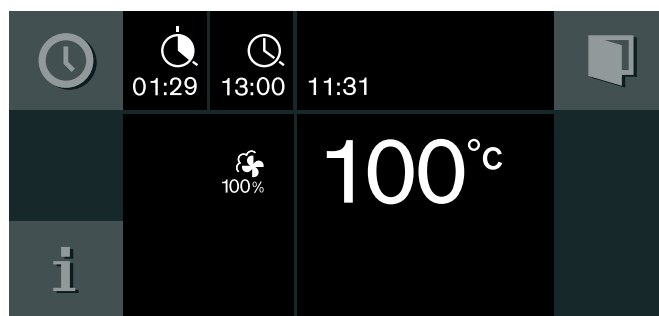
- 1 Berør symbol .
- 2 Vælg med  funktionen "Tilberedningstid" .

- 3 Indstil den ønskede tilberedningstid med betjeningsknappen.

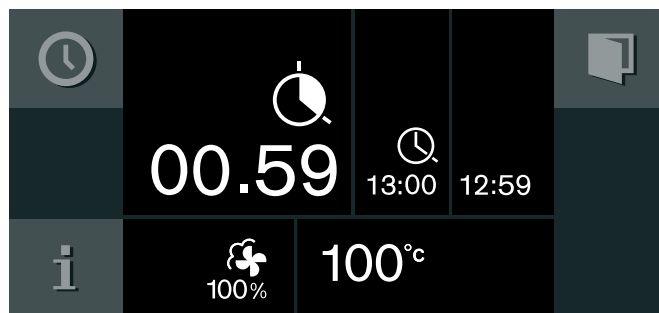


- 4 Start med .

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



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



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

Ændre tilberedningstiden:

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

Slette tilberedningstiden:

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

Afbryde hele forløbet:

Sæt funktionsvælgeren til 0.

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

Sluttidspunkt for tilberedningen

De kan forskyde sluttidspunktet for tilberedningstiden bagud.

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

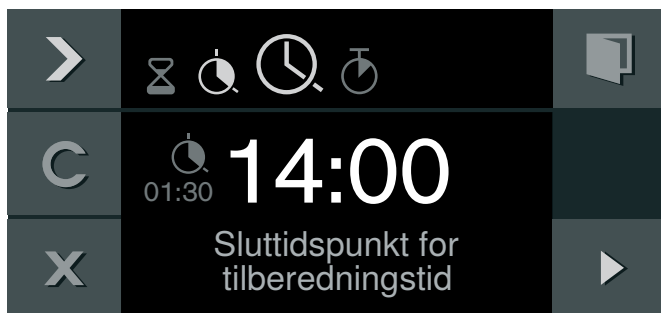
De indtaster tilberedningstiden og forskyder sluttidspunktet for tilberedningstiden til kl. 15:30. Elektronikken beregner starttiden. Apparatet starter kl. 14:50 automatisk og slukker kl. 15:30.

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

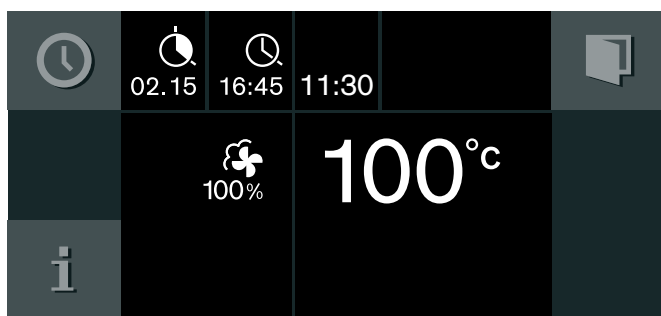
Udskyde sluttidspunkt for tilberedningstid

De har indstillet ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid.

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



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



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

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

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

Ændre sluttidspunkt for tilberedningstiden:

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

Afbryde hele forløbet:

Sæt funktionsvælgeren til 0.

Langtids-timer

Med denne funktion holder apparatet en temperatur mellem 50 og 230 °C med ovnfunktionen "Varmluft + 0 % damp".

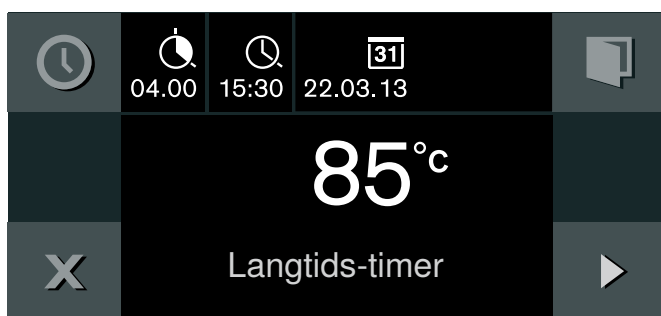
Retter kan holdes varme op til 74 timer, uden at det er nødvendigt at tænde eller slukke.

Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i ovnen.

Bemærk: Langtids-timeren skal indstilles til "Tilgængelig" i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 33

Indstille langtids-timeren

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



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

Apparatet starter. I displayet vises  og temperaturen.

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

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

Slukke:

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

Børnesikring

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

Anvisninger

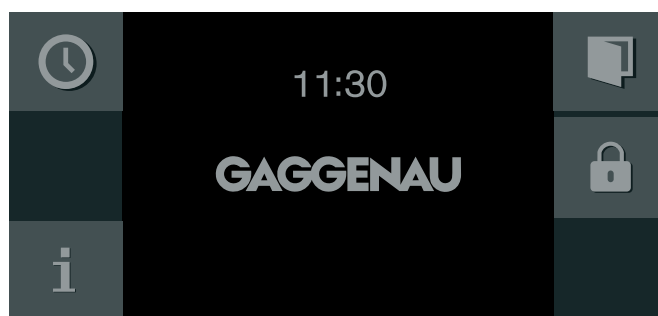
- Børnesikringen skal indstilles til "Tilgængelig" i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 33
- Hvis der opstår et strømsvigt, mens børnesikringen er aktiveret, kan det ske, at børnesikringen er deaktiveret, når strømforsyningen gendannes.

Aktivere børnesikring

Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på 0.

Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.



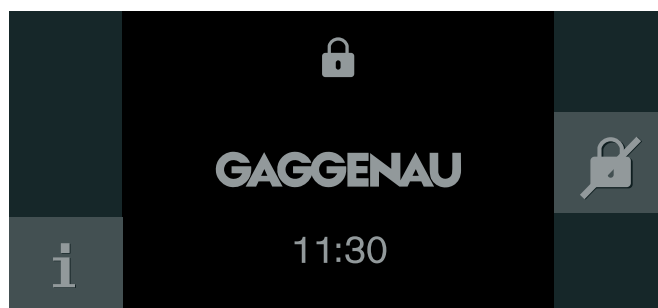
Børnesikringen er aktiveret. Standby-indikatoren vises. Symbolet  vises øverst i displayet.

Deaktivere børnesikring

Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på 0.

Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.



Børnesikringen er deaktiveret. Apparatet kan indstilles som sædvanligt.

Automatik-programmer

Der kan tilberedes mange meget forskellige retter med programautomatikken. Apparatet vælger selv den optimale indstilling.

For at opnå et godt resultat må ovnrummet ikke være for varmt til den valgte ret. Hvis dette skulle være tilfældet, vises en meddelelse i displayet. Lad apparatet køle af, og start derefter igen.

Anvisninger om indstillinger

- Resultatet afhænger af levnedsmidlernes kvalitet og af fadets eller beholderens størrelse og art. Anvend altid førsteklasses levnedsmidler, og kun kød, der har køleskabstemperatur. Dybfrosteretter skal altid tages direkte ud af fryseren og anvendes.
- Automatik-programmet foreslår en temperatur, en ovnfunktion og en tilberedningsvarighed.
- Ved nogle retter vises en opfordring til at angive vægten. Det er ikke muligt at indstille en vægt, der ligger udenfor det angivne vægtområde.
- Ved nogle retter skal den ønskede bruningsgrad, madvarens tykkelse samt tilberedningsgraden for kød eller grøntager angives.
- Ved nogle retter skal den tomme ovn forvarmes. Sæt første retten i ovnen, når forvarmningen er afsluttet, og der vises en meddelelse i displayet.
- Næste gang retten tilberedes, vises de valgte indstillinger som foreslåede værdier.

Stegetermometer

Ved nogle opskrifter skal stegetermometeret bruges. Brug stegetermometeret til disse opskrifter.
→ "Stegetermometer" på side 26

Valg af ret

Der findes følgende kategorier. Under hver kategori er der angivet en eller flere retter.

Bemærk: Den sidst valgte kategori vises først.

Kategorier:

- Kød og fjerkræ
- Fisk
- Grøntsager
- Tilbehør og ovnretter
- Desserter
- Brød og bagværk
- Hævning
- Genopvarmning
- Optøning

Indstilling af en ret

Der vises en guide gennem hele indstillingsproceduren. Følg anvisningerne på displayet.

Brug drejeknappen til at blade gennem de enkelte niveauer.

- 1 Sæt funktionsvælgeren på .
- 2 Berør symbolet . Bekræft med .
- 3 Vælg kategorien med drejeknappen, og bekræft med .
- 4 Vælg den ønskede ret med drejeknappen, og bekræft med .
I displayet vises de tilgængelige indstillinger. Ved mange af retterne kan indstillingerne tilpasses efter eget ønske.
Ved nogle retter skal vægten angives.
Tip: Ved berøring af symbolet  vises oplysninger om tilbehør og om tilberedning.
- 5 Bekræft de ønskede indstillinger med . Følg anvisningerne på displayet.

Når varigheden er afsluttet, holder apparatet op med at varme, hvorefter dampafkølingen udføres. Der lyder et signal.

Det påvirker tilberedningsresultatet, når ovndøren åbnes. Åbn kun apparatets dør meget kortvarigt. Automatik-programmet bliver afbrudt og fortsætter, så snart døren er lukket igen.

Eftertilberedning

Når varigheden er afsluttet, er det ved nogle retter muligt at eftertilberede retten, hvis resultatet ikke er som ønsket.

I displayet vises spørgsmålet, om der ønskes eftertilberedning.

- 1 Bekræft med .
- 2 Vælg enkelt eller dobbelt varighed afhængigt af behovet.
- 3 Start med .
- 4 Drej funktionsvælgeren til **0**, når eftertilberedningen er afsluttet.

Bemærk: Hvis symbolet  berøres under eftertilberedningen, udføres dampafkølingen, og eftertilberedningen bliver afsluttet.

Ændre og afbryde

Efter start kan indstillingerne ikke længere ændres.

Drej funktionsvælgeren hen til **0**, hvis tilberedningen skal afbrydes.

Åbne sidst anvendte automatikprogram

De fem sidste retter bliver gemt sammen med de valgte indstillinger. Disse retter kan gemmes som individuelle opskrifter sammen med de valgte indstillinger.

Indstillingerne i de individuelle opskrifter kan ikke efterfølgende ændres, hvis de er gemt med funktionen "Sidst anvendte automatik-programmer". → "Individuele opskrifter" på side 24

- 1 Sæt funktionsvælgeren på ☼.
☼ vises.
- 2 Berør symbolet ☼.
- 3 Vælg "Sidst anvendte automatik-programmer" med drejeknappen, og bekræft med ✓.
- 4 Vælg den ønskede ret med drejeknappen, og bekræft med ✓.
- 5 Indtast et navn for retten, og gem. → "Angiv navn" på side 25

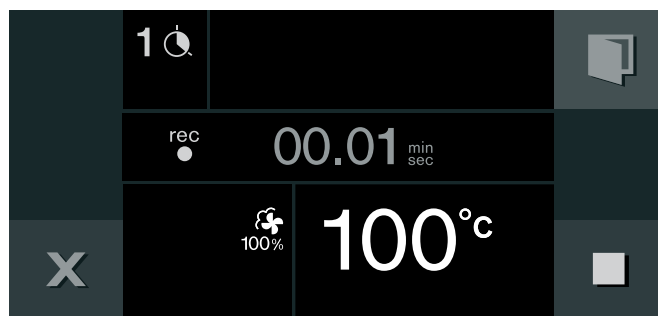
Individuele opskrifter

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

Registrere opskrift

Der er mulighed for at indstille op til 5 faser efter hinanden, samtidig med at de registreres.

- 1 Sæt funktionsvælgeren på ☼.
- 2 Berør symbolet ☼.
- 3 Vælg "Individuele opskrifter" med drejeknappen, og bekræft med ✓.
- 4 Vælg en ledig memory-plads med drejeknappen.
- 5 Berør symbolet ^{rec} ●.



- 6 Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.
- 7 Tilberedningstiden bliver registreret.
- 8 Registrering af flere faser:
Drej funktionsvælgeren hen til den ønskede ovnfunktion. Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen. Der begynder en ny fase.
- 9 Når det ønskede tilberedningsresultat for retten er nået, afsluttes opskriften ved at berøre symbolet ■.
- 10 Indtast navnet under "ABC". → "Angiv navn" på side 25

Anvisninger

- Registreringen af en fase begynder først, når apparatet har nået den indstillede temperatur.
- En fase skal have en varighed på mindst 1 minut.
- Ovnfunktion og temperatur kan ændres i løbet af de første minutter i en fase.

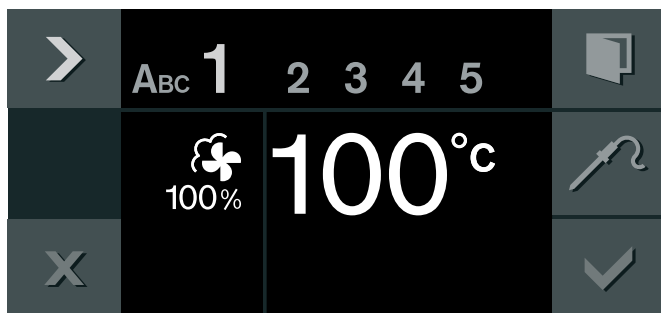
Indtast kernetemperaturen for en fase:

Sæt stegetermometeret ind i ovnrummets hunstik. Indstil ovnfunktion og temperatur. Berør symbol ☼. Indtast den ønskede kernetemperatur med betjeningsknappen og bekræft med ☼.

Programmere opskrift

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

- 1 Sæt funktionsvælgeren på .
- 2 Berør symbolet .
- 3 Vælg en ledig memory-plads med drejeknappen.
- 4 Berør symbolet .
- 5 Indtast navnet under "ABC". → "Angiv navn" på side 25
- 6 Vælg den første fase med symbolet .
Den ovnfunktion og temperatur, som var indstillet fra starten, vises. Ovnfunktion og temperatur kan ændres med drejeknapperne.



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

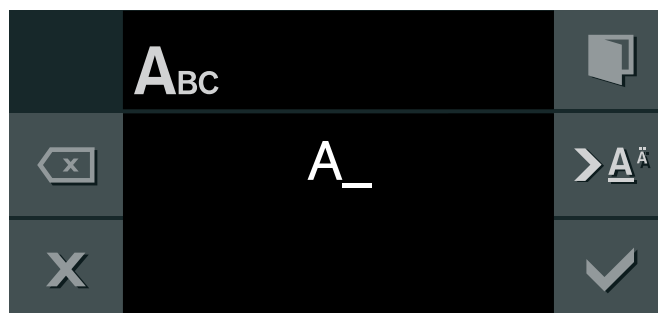
Angivelse af kernetemperatur for en fase:

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

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

Angiv navn

- 1 Indtast navnet på opskriften under "ABC".



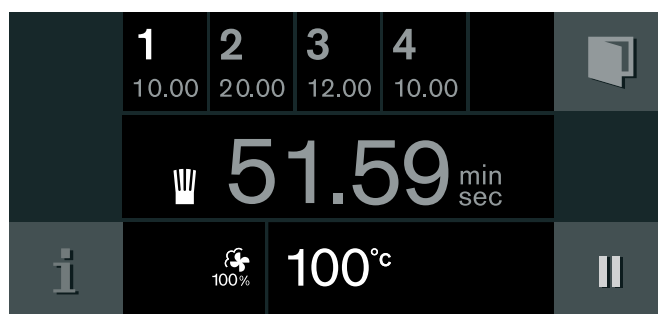
Betjenings-knap	Vælge bogstaver Et nyt ord begynder altid med et stort bogstav.
	trykkes kort: Cursor mod højre trykkes langt: Skifte til omlyd og specialtegn trykkes to gange: Ombrydning indsættes
	trykkes kort: Cursor mod højre trykkes langt: Skift til normale tegn trykkes to gange: Ombrydning indsættes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

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

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

Starte opskrift

- 1 Sæt funktionsvælgeren på .
- 2 Berør symbolet .
- 3 Vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen, og bekræft med .
- 4 Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
- 5 Start med .
Driften starter. Varigheden tælles synligt ned. Indstillingerne for faserne vises på en liste.



Anvisninger

- Varigheden begynder først, når apparatet har nået den indstillede temperatur.
- Under tilberedningen af opskriften kan temperaturen ændres med drejeknappen. Dette ændrer ikke den gemte opskrift.
- Stik stegetermometeret i, hvis opskriften indeholder en gemt kerntemperatur.

Ændre en opskrift

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

- 1 Sæt funktionsvælgeren på .
- 2 Berør symbolet .
- 3 Vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen, og bekræft med .
- 4 Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
- 5 Berør symbolet .
- 6 Vælg den ønskede fase med symbolet .
Den programmerede ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid vises. Indstillingerne kan ændres med drejeknappen eller funktionsvælgeren.
- 7 Gem med .
- eller -
Afbryd med , og forlad menuen.

Slette opskrift

- 1 Sæt funktionsvælgeren på .
- 2 Berør symbolet .
- 3 Vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen, og bekræft med .
- 4 Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
- 5 Slet opskriften med .
- 6 Bekræft med .

Stegetermometer

Med stegetermometeret kan retterne tilberedes helt præcist. Det måler temperaturen inde i retten. Når den ønskede kerntemperatur nås, slukkes ovnen automatisk, hvilket sikrer en helt nøjagtig tilberedning af alle slags retter.

Stegetermometeret bliver beskadiget ved temperaturer over 250°C. Anvend derfor stegetermometeret med en maksimal temperaturindstilling på 230°C.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Advarsel – Forbrændingsfare!

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

Anvend kun det medfølgende stegetermometer. Det kan også på et senere tidspunkt bestilles som en reservedel hos kundeservice eller i online-shoppen.

Sæt aldrig retterne ind i den øverste rille-højde, når stegetermometeret anvendes.

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

Rengør altid stegetermometeret efter brugen med en fugtig klud. Må ikke rengøres i opvaskemaskine!

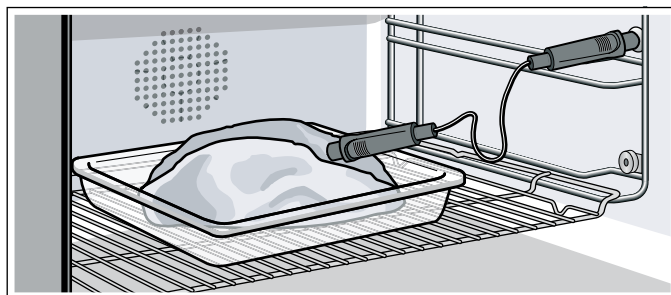
Placering af stegetermometer i retten

Stik stegetermometeret ind i retten, før den sættes i ovnen.

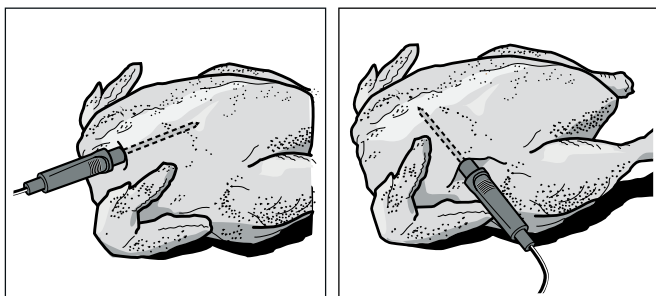
Stegetermometeret har tre målepunkter. Stik så vidt muligt stegetermometeret helt ind. Stegetermometeret må ikke stikkes ind i fedt, og det må ikke berøre fadet eller benet i kødet.

Kød: Stik stegetermometeret ind fra siden til anslag i det tykkeste sted i kødet.

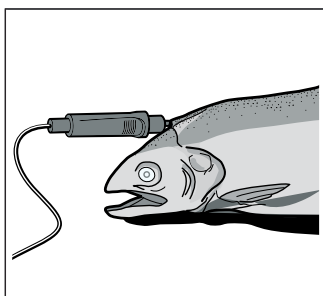
Ved flere kødstykker skal stegetermometeret stikkes ind i midten af det tykkeste kødstykke.



Fjerkræ: Stik stegetermometret helt ind til anslag i det tykkeste sted på fjerkræets bryst. Stik stegetermometret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed. Vær opmærksom på ved fjerkræ, at spidsen af stegetermometret ikke må befinde sig inde i hulrummet.



Fisk: Stik stegetermometret helt ind til anslag bag fiskens hoved langs med rygraden. Placer hele fisk i svømmestilling på risten ved hjælp af en halv kartoffel.



Vende retten: Hvis retten skal vendes, skal stegetermometret ikke trækkes ud. Kontroller, at stegetermometret stadig er placeret korrekt i retten, efter at den er vendt.

Hvis stegetermometret trækkes ud under driften, bliver alle indstillinger nulstillet og skal indstilles igen.

Indstille kernetemperatur

Pas på!

Beskadigelse af stegetermometret:

Stegetermometret kan blive beskadiget, hvis der er for kort afstand mellem grillelementet og stegetermometret. Det skal sikres, at der er nogle centimeters afstand mellem grillelementet og stegetermometret hhv. stegetermometrets kabel. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

Pas på!

Beskadigelse af stegetermometret:

Stegetermometrets ledning må ikke komme i klemme i apparatets dør.

- 1 Stik stegetermometret ind i retten, og sæt den i ovnen. Stik stegetermometrets stik ind i stikdåsen inde i ovnen, og luk ovndøren.
- 2 Drej funktionsvælgeren hen til den ønskede ovnfunktion.
- 3 Indstil ovntemperaturen med drejeknappen.

- 4 Berør symbolet . Indstil den ønskede kernetemperatur for retten med drejeknappen, og bekræft med .
- Den indstillede kernetemperatur skal være højere end den aktuelle kernetemperatur.
- 5 Apparatet varmer med den indstillede ovnfunktion. I displayet vises den aktuelle kernetemperatur øverst og nedenunder den indstillede kernetemperatur. Den indstillede kernetemperatur kan ændres når som helst.

Når den indstillede kernetemperatur i retten er nået, lyder der et signal. Tilberedningen afsluttes automatisk. Bekræft med symbolet , og drej funktionsvælgeren på 0.

Forventet tilberedningstid

Ved en temperaturindstilling på over 100 °C og når stegetermometret er stukket ind i kødet, vises den forventede tilberedningstid på displayet ca. 5 til 20 minutter efter forvarmningen.

Den forventede tilberedningstid bliver løbende opdateret. Jo længere tilberedningstiden varer, desto nøjagtigere bliver angivelsen af den forventede tilberedningstid. Åbn ikke ovndøren, fordi den korrekte angivelse af forventet tilberedningstid derved forhindres.

Den forventede tilberedningstid vises både ved normal drift og ved automatik-programmerne.

Når symbolet berøres, vises den aktuelle kernetemperatur i displayet.

Visningen af den forventede tilberedningstid kan deaktiveres i grundindstillingerne for i stedet at vise den aktuelle kernetemperatur. → "Grundindstillinger" på side 33

Anvisninger

- I begyndelsen af tilberedningen vises "<15°C" i 3 - 4 minutter som den aktuelle kernetemperatur.
- Måleområdet ligger mellem 15°C og 99°C. Udenfor måleområdet vises "<15°C" hhv. "--°C" som aktuel kernetemperatur.
- Hvis kødet bliver liggende i ovnen et stykke tid efter, at tilberedningen er afsluttet, stiger kernetemperaturen en smule som følge af restvarmen i ovnrummet.
- Hvis der programmeres en indstilling med stegetermometret samtidig med tilberedningstids-timeren, bliver apparatet slukket af den programmering, som først når den angivne værdi.

Ændre indstillet kernetemperatur

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

Slette indstillet kernetemperatur

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

Vejledende værdier for kernetemperatur

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

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

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

Levnedsmiddel	Vejledende værdi for kernetemperatur
Fjerkræ	
Kylling	90 °C
Perlehøne	80 - 85 °C
Gås, kalkun, and	85 - 90 °C
Andebryst	
rosa	55 - 60 °C
gennemstegt	70 - 80 °C
Steak af struds	60 - 65 °C
Lammekød	
Lammekølle	
rosa	60 - 65 °C
gennemstegt	70 - 80 °C
Lammeryg	
rosa	55 - 60 °C
gennemstegt	65 - 75 °C
Fårekød	
Fårekølle	
rosa	70 - 75 °C
gennemstegt	80 - 85 °C
Fåreryg	
rosa	70 - 75 °C
gennemstegt	80 °C
Fisk	
Filet	62 - 65 °C
Hel fisk	65 °C
Terrine	62 - 65 °C
Andet	
Brød	96 °C
Postej	72 - 75 °C
Terrine	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C
Genopvarmning af retter	75 °C

Home Connect

Dette apparat kan bruges i et netværk og kan fjernstyres via en mobil enhed. Home Connect app har ekstra funktioner, som supplerer apparatet optimalt i netværket. Når apparatet ikke er forbundet med hjemmenetværket, kan det betjenes på sædvanlig vis via displayet.

Home Connect funktionens tilgængelighed afhænger af Home Connect tjenesternes tilgængelighed i det pågældende land. Home Connect tjenesterne er ikke tilgængelige i alle lande. Der findes yderligere oplysninger om dette på www.home-connect.com.

Anvisninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i brugsanvisningen, og sørg for, at sikkerhedsanvisningerne også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect app fra et sted udenfor hjemmet. Overhold også anvisningerne i Home Connect app.
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. I dette tidsrum er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect app.
- Følg anvisningerne i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.

Opsætning

Før der kan foretages indstillinger med Home Connect, skal Home Connect app være installeret på en mobil enhed.

Endvidere skal apparatet være forbundet med hjemmenetværket og Home Connect app. Der kan vælges mellem følgende forbindelsesmuligheder:

- Forbindelse med LAN-kabel: Efter bekræftelsen på apparatet oprettes forbindelsen til netværket automatisk.
- Forbindelse via WLAN: Opret først forbindelsen til hjemmenetværket og derefter til Home Connect app.

Bemærk: App'en vejleder hele vejen gennem forbindelsesprocessen. Følg i tvivlstilfælde anvisningerne i app'en.

Opsætning af app'en

Foretag opsætning af Home Connect app på den mobile enhed (f.eks. en tablet eller smartphone).

- 1 Åbn App Store (Apple-enheder) eller Google Play Store (Android-enheder) på den mobile enhed.
- 2 Indtast søgebegrebet "Home Connect".
- 3 Vælg Home Connect app, og installer den på den mobile enhed.
- 4 Start app'en, og opret Home Connect forbindelsen. App'en styrer dig gennem tilmeldingsprocessen.

Forbinde apparat med hjemmenetværk (LAN)

Apparatet skal være forbundet med hjemmenetværket med et LAN-kabel.

Forbindelsen til netværket sker automatisk, så snart apparatet første gang bliver forbundet med strømnettet og bliver taget i brug.

Forbinde apparat med hjemmenetværk (WLAN med WPS)

Forudsætninger:

- Routeren har en WPS-tast. Der findes oplysninger om dette i routerens betjeningsvejledning.
- Der skal være adgang til routeren.

- 1 Vælg "Home Connect" i grundindstillingerne .
- 2 Berør symbolet .
- 3 Vælg "WLAN" med drejeknappen.
- 4 Bekræft med symbolet . Der kommer en meddelelse om WPS-funktionen.
- 5 Berør symbolet  for at fortsætte.
- 6 Vælg "Automatisk (WPS)" med drejeknappen.
- 7 Berør symbolet  for at starte forbindelsesproceduren.
- 8 Tryk indenfor 2 minutter på WPS tasten på hjemmenetværkets router.

Når der står "Netværksforbindelse OK" på displayet, er forbindelsesproceduren afsluttet. Følg anvisningerne i app'en.

Forbinde apparat med hjemmenetværk (WLAN uden WPS)

- 1 Vælg "Home Connect" i grundindstillingerne .
- 2 Berør symbolet .
- 3 Vælg "WLAN" med drejeknappen.
- 4 Bekræft med symbolet . Der kommer en meddelelse om WPS-funktionen.
- 5 Berør symbolet  for at fortsætte.
- 6 Vælg "Manuelt" med drejeknappen.
- 7 Berør symbolet  for at starte forbindelsesproceduren. Apparatet opretter sit eget WLAN-netværk "HomeConnect", som tabletten eller smartphonen skal forbindes med.
- 8 Følg anvisningerne i app'en.

Når der står "Netværksforbindelse OK" på displayet, er forbindelsesproceduren afsluttet. Følg anvisningerne i app'en.

Forbinde apparat med app

Forbind apparatet med app'en under opsætningen af Home Connect, eller forbind apparatet med en ekstra Home Connect account. Home Connect app'en kan installeres på så mange mobile enheder, som ønsket, og forbindes med apparatet.

Forudsætninger:

- Apparatet skal være forbundet med hjemmenetværket.
 - Home Connect app skal være installeret på den mobile enhed.
- 1 Vælg "Home Connect" i grundindstillingerne for at forbinde en yderligere account.
 - 2 Vælg "Forbind med app" med drejeknappen.
 - 3 Berør symbolet , og start forbindelsesproceduren med .
 - 4 Følg anvisningerne i app'en.

Når der står "Forbindelse med app OK" på displayet, er forbindelsesproceduren afsluttet.

Fjernstart

For at kunne starte og betjene apparatet via Home Connect app skal fjernstart være aktiveret. Hvis fjernstart er deaktiveret, er det kun apparatets driftstilstande, der kan vises i Home Connect app, og der kan foretages indstillinger af apparatet.

I følgende situationer bliver Fjernstart automatisk deaktiveret:

- Hvis ovndøren åbnes mindst 15 minutter efter, at Fjernstart er blevet aktiveret.
- Hvis ovndøren åbnes mindst 15 minutter efter, at driften er afsluttet.
- 24 timer efter at Fjernstart er blevet aktiveret.

Hvis der startes en ovnfunktion på apparatet, bliver Fjernstart automatisk aktiveret. Derved er det muligt at foretage ændringer fra den mobile enhed eller at starte et nyt program.

Aktivere fjernstart

- 1 Sæt funktionsvælgeren på .
- 2 Berør symbolet .
Ved siden af symbolet i vises .

Fjernstart er aktiveret. Med den mobile enhed kan der nu startes en ovnfunktion via app'en, og de ønskede indstillinger kan overføres til apparatet.

For at deaktivere Fjernstart: Berør symbolet .

Home Connect indstillinger

Home Connect kan når som helst tilpasses til individuelle behov.

Bemærk: Home Connect indstillingerne findes i apparatets grundindstillinger. Indstillingerne, der vises i displayet, afhænger af, om Home Connect er sat op, og om apparatet er forbundet med netværket.

	Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
	Forbindelsestype	LAN / WLAN	Det er muligt at skifte mellem forbindelse med LAN-kabel og WLAN. Overhold, afhængigt af den pågældende forbindelsestype, anvisningerne i kapitlet Opsætning. → "Opsætning" på side 29
	Forbindelse	Forbind/afbryd	Netværksforbindelsen kan aktiveres/deaktiveres som ønsket (f.eks. i forbindelse med ferie). Efter deaktivering bibeholdes netværksinformationerne. Vent nogle sekunder efter aktivering, indtil maskinen igen er blevet forbundet med netværket. Når maskinen er standby i netværket, bruger den maks. 2 W.
	Forbind med app		Start forbindelsesproceduren mellem app og apparat.
	Software-update		Når der er kommet en ny softwareversion, vises en meddelelse om dette i displayet. I Home Connect menuen ↓ kan den nye software installeres.
	Fjernbetjening	Aktivere / deaktivere	Adgang til apparatets funktioner via Home Connect app. Hvis funktionen er deaktiveret, vises kun apparatets driftstilstand i Home Connect app.
	Slette netværksindstillinger		Alle netværksindstillinger på apparatet kan når som helst slettes.
	Informationer om apparatet		I displayet vises: ● MAC-adresse COM modul ● Apparatets serienummer ● Software-version Afhængigt af forbindelsestypen kan der ved at berøre pilta-sten vises flere oplysninger, som f.eks. SSID-netværksnavnet.

Fjerndiagnostik

Hvis der rettes henvendelse til Kundeservice om dette, kan Kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik. Dertil skal apparatet være forbundet med Home Connect serveren, og fjerndiagnostik skal være tilgængelig i det land, hvor apparatet anvendes.

Bemærk: Der findes yderligere oplysninger om adgangen til fjerndiagnostik i det aktuelle land i Service/Support-området på den lokale hjemmeside: www.home-connect.com

Oplysning om datasikkerhed

Første gang ovnen forbindes med et WLAN-netværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect Server (førstegangs-registrering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets kode samt MAC-adressen for det indbyggede WiFi kommunikationsmodul).
- WiFi kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Apparatets aktuelle software- og hardwareversion.
- Status for en eventuel forinden udført nulstilling til fabriksindstillinger.

Denne førstegangs-registrering åbner for brugen af Home Connect funktionaliteten og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect funktionaliteten skal bruges første gang.

Bemærk: Vær opmærksom på, at Home Connect funktionaliteten kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect App'en. Der kan åbnes oplysninger om datasikkerheden i Home Connect App.

Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer Gaggenau Hausgeräte GmbH, at dette apparat med Home Connect funktionalitet er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 2014/53/EU.

Der findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på internettet på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen www.gaggenau.com.



2,4 GHz bånd: 100 mW maks.

5 GHz bånd: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): kun til indendørs brug

Grundindstillinger

I grundindstillingerne kan De individuelt tilpasse Deres apparat.

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

5 Berør symbol .

6 Indstil grundindstillingen med betjeningsknappen.

7 Gem med  eller afbryd med  og forlad den aktuelle grundindstilling.

8 Drej funktionsvælgeren til **0** for at forlade grundindstillingsmenuen.

Ændringerne er gemt.

	Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
	Lysstyrke	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af displayets lysstyrke
	Standby-display	Til* / fra - Ur - Ur + GAGGENAU-logo* - Dato - Dato + GAGGENAU-logo - Ur + dato - Ur + dato + GAGGENAU-logo	Udseende af standby-display. Fra: Ingen visning. Med denne indstilling sænkes standby-forbruget for apparatet. Til: Der kan vælges mellem flere standby-displays: Bekræft "Til" med  , og vælg det ønskede display. Det valgte display vises.
	Displayvisning	Reduceret* / Standard	Ved indstillingen 'Reduceret' bliver kun det vigtigste vist i displayet efter kort tid.
	Touch-panel farve	Grå* / hvid	Valg af symbolfarve for felterne i touch-panelet
	Touch-panel toneart	Lyd 1* / Lyd 2 / Fra	Valg af signallyd ved berøring af et felt på touch-panelet
	Touch-panel lydstyrke	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af touch-panelets lydstyrke
	Opvarmningssignal	Til* / Fra	Signaltonen høres, når den ønskede temperatur er nået under opvarmningen.
	Lydstyrke for signal	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af signalets lydstyrke
	Vandfilter	Tilgængelig* / ikke tilgængelig	Tilgængelig: Apparatet skal anvendes med filter. Ikke tilgængelig: Apparatet skal anvendes uden filter.
	Vandfilterkapacitet	100 - 9000 liter	Indstil vandfiltrets kapacitet
	Hårdhedsgrad	1-18	Test vandværksvandet med medfølgende karbonathårdhedstest. Indstil den målte hårdhedsgrad.
	Klokkeslætsformat	AM/PM / 24 h*	Visning af klokkeslæt i 24 timers eller 12 timers format
	Klokkeslæt	Aktuelt klokkeslæt	Indstille klokkeslæt

	Aut. sommer-/vintertid	Manuelt* / automatisk	Automatisk omstilling af klokkeslæt ved skift mellem sommer-/vintertid. Ved automatisk: Både måned, dag og uge for skiftetidspunktet skal indstilles. Både sommer- og vintertid skal indstilles.
	Datoformat	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Indstilling af datoformat
	Dato	Aktuel dato	Indstille dato. Skift mellem år/måned/dag med symbolet ➤.
	Temperaturenhed	°C* / °F	Indstilling af temperaturenhed
	Vægtenhed	kg* / oz.	Indstilling af vægtenhed
	Sprog	Tysk* / fransk [...] / engelsk	Vælg sprog for tekstdisplayet Bemærk: Ved omstilling til et nyt sprog bliver systemet genstartet, dette varer nogle sekunder. Derefter bliver menuen Grundindstillinger lukket.
	Standardindstillinger	Gendanne apparatets standardindstillinger	Bekræft spørgsmålet "Slette alle individuelle indstillinger og gendanne apparatets standardindstillinger?" med ✓, eller afbryd med ✕. Bemærk: Ved gendannelse af standardindstillingerne bliver alle individuelle opskrifter slettet. Når standardindstillingerne er blevet gendannet, åbnes menuen "De første indstillinger".
	Demotilstand	Til / Fra*	Anvendes kun ved præsentationer. I demotilstand varmer apparatet ikke, men alle andre funktioner er tilgængelige. Ved normal drift skal indstillingen "Fra" være aktiveret. Denne indstilling er kun mulig i de første 3 minutter efter tilslutningen af apparatet.
	Demo rengøringsprogram	Start af demo rengøringsprogram	Kun til præsentationsformål. Uden rengørings- og varmfunktion. Demo rengøringsprogrammet varer 10 minutter. Det kan når som helst afbrydes. Der skal bruges en ny eller en brugt rengøringspatron. Apparatet skal være tilsluttet til vand og afløb. Tør ovnrummet af manuelt bagefter.
	Langtids-timer	Ikke tilgængelig* / Tilgængelig	Tilgængelig: Langtids-timeren kan indstilles. → "Langtids-timer" på side 22
	Vis forventet tilberedningstid med stegetermometer	Til* / Fra	Til: Den forventede tilberedningstid vises i displayet under anvendelsen af stegetermometeret.
	Dørsikring	Fra* / Til	Dørsikringen forhindrer, at apparatets dør åbnes utilsigtet. Ved indstillingen "Til" skal De berøre symbolet  i flere sekunder, inden døren åbner sig.
	Børnesikring	Ikke tilgængelig* / Tilgængelig	Tilgængelig: Børnesikringen kan aktiveres. → "Børnesikring" på side 22



Hjemmenetværk

LAN /
WLAN Forbindelsestype

Forbindelse

Forbind med app

Software-update

Fjernbetjening

Slet netværksindstillinger

Apparat-info

Indstillinger for forbindelse med hjemmenetværk og mobile enheder.

Afhængigt af forbindelsens status bliver der vist forskellige indstillingsmuligheder.

* Standardindstillinger

Rengøring og vedligeholdelse

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Rengøringsmiddel

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

Benyt

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

Vask nye karklude grundigt før brug.

Område	Rengøringsmidler
Glasruder i ovndør	Rengøringsmiddel til glas: Rengør med vinduesklud eller en mikrofiberklud. Anvend ikke glasskraber.
Display	Tør af med en mikrofiberklud eller en let fugtig klud. Brug ikke for meget vand til aftørringen.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskeklud, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.
Aluminium	Rengør med et mildt rengøringsmiddel til glasruder. Tør overfladerne af med en vinduespudseklud eller en fnugfri mikrofiberklud med lette horisontale bevægelser uden at trykke for hårdt.
Ovnrum	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskeklud, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke ovnrens eller andre aggressive ovnrensemidler eller skurende midler. Alle former for ru skure- eller grydesvampe er også uegnede. Sådanne rengøringsmidler ridser overfladen. Tør altid ovnrummet efter rengøringen. → "Tørreprogram" på side 38 Pas på! Rester af rengøringsmiddel danner pletter ved opvarmning. Fjern rester af rengørings- og plejemidler grundigt med rent vand, inden ovnrummet tørres.
Meget tilsmudset ovnrum	Rengøringsprogrammet fjerner kraftige tilsmudsninger. → "Rengøringsprogram" på side 36
Glaskeramik-grillflade	Rengør glaskeramik-grillfladen i ovnrummet med regelmæssige mellemrum med et rengøringsmiddel til glaskeramik (bestillingsnummer 00311499 hos kundeservice eller i Online-Shop).
Glasafdækning ovnlampe	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskeklud.

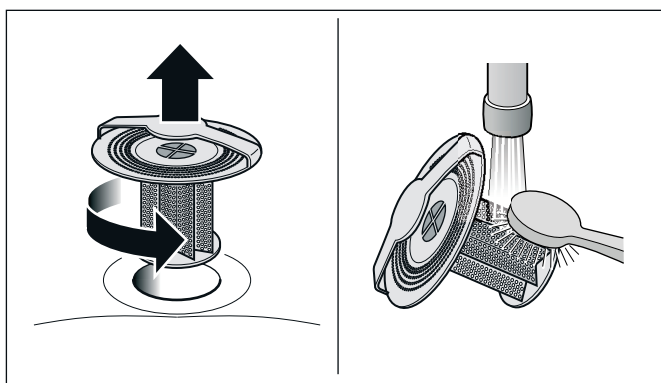
Område	Rengøringsmidler
Dørtætning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskeklud. Dørtætningen må ikke skures. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Vandbeholder	Kan om ønsket vaskes i opvaskemaskine. Tag låget af, og sæt vandbeholderen omvendt i opvaskemaskinen.
Stegetermometer	Tør af med en fugtig klud. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.
Tilberedningsbeholder, rist	Opvaskemaskine eller varmt opvaskevand. Opblød fastbrændte rester, og rengør med en børste. Fjern lyse pletter på rustfrit stål (rester af æggehvide) med citronsaft.

Mikrofiberklud

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

Afløbsfilter

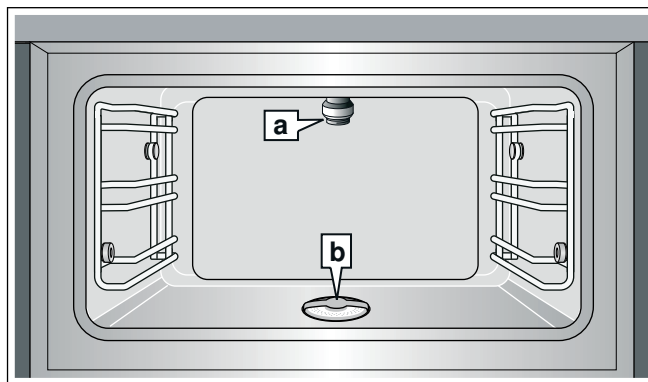
Afløbsfiltret i bunden af ovnrømmet kan ved behov renses. Ved tilberedning af fisk eller kød anbefaler vi, at det renses efter hver anvendelse.



- 1 Drej afløbsfiltret i bunden af ovnrømmet mod venstre, og tag det ud.
- 2 Fjern madrester fra afløbsfiltret.
- 3 Skyl det igennem under rindende vand. Ved kraftig tilsmudsning kan det vaskes i opvaskemaskinen.
- 4 Sæt afløbsfiltret ind på plads, og drej det mod højre til anslag.

Kombi-/dampovnen må aldrig bruges uden afløbsfilter.

Rengøringsprogram



Rengøringsprogrammet fjerner hårdnakket smuds. Skru en rengøringspatron (a) i foroven i ovnrømmet. Ovnrummet bliver rengjort, skyllet og tørret fuldautomatisk. Afløbsfiltret (b) skal være placeret i bunden af ovnrømmet under hele rengøringsprogrammet.

Afhængigt af apparatversion varer det komplette rengøringsprogram 3 timer og 20 minutter eller 3 timer og 45 minutter.

Ved normal benyttelse anbefaler vi at rengøre apparatet med rengøringsprogrammet fire gange om året. Afhængigt af anvendelsen kan det også være nødvendigt at udføre rengøringen oftere.

Lad ikke kraftige tilsmudsninger brænde fast, men start rengøringsprogrammet, så snart apparatet er afkølet til 40°C.

Der skal bruges specielle rengøringspatroner til rengøringsprogrammet. De kan fås hos kundeservice eller i Online-Shop (CL S10 040 sæt med 4 rengøringspatroner, bestillingsnummer 00311703).

Rengøringspatronerne kan kun anvendes én gang og kan ikke efterfølgende påfyldes igen. Brug ikke andre rengøringsmidler.

Pas på!

Beskadigelse af ovnrømmet

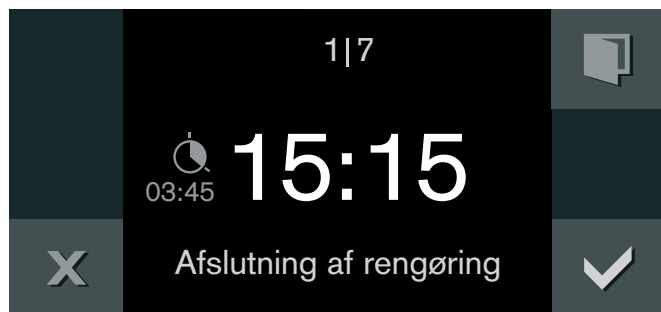
Rengøringspatronerne må kun anvendes til rengøringsprogrammet. Læg aldrig rengøringspatronerne ind i ovnrømmet, når det er varmt, og opvarm dem ikke i ovnrømmet.

Anvisninger

- Rengøringsprogrammet kan kun startes, når apparatet er afkølet til under 40°C.
- Fjern alt tilbehør fra ovnrummet, inden rengøringsprogrammet startes (rist, tilberedningsbeholdere, stegetermometer).
- Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet.
- Afløbsfiltret skal være placeret i bunden af ovnrummet under hele rengøringsprogrammet. Hvis afløbsfiltret fjernes, inden rengøringsprogrammet udføres, bliver ovnrummet ikke rent.
- Apparats dør er låst under rengøringsprogrammet.
- Forsøg ikke at åbne apparats dør under rengøringsprogrammet. Der kan løbe vand ud.
- Lyden fra apparats ventilator bliver kraftigere under rengøringsprogrammet. Det er normalt.
- Lad altid rengøringsprogrammet fortsætte, til det er afsluttet. Rengøringsprogrammet kan ikke afbrydes.

Start af rengøringsprogram

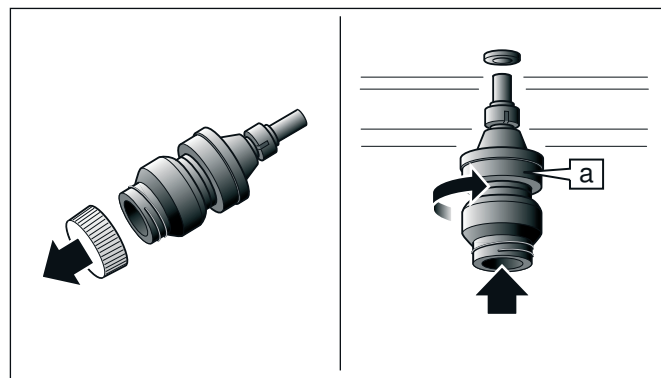
- 1 Sæt funktionsvælgeren på **S**.
- 2 Symbolet  vises. Bekræft med .
- 3 Sluttidspunktet for rengøringsprogrammet vises. Om ønsket kan sluttidspunktet forskydes med drejeknappen. Bekræft med . Start- og sluttidspunktet bliver forskudt, rengøringens varighed forbliver den samme.



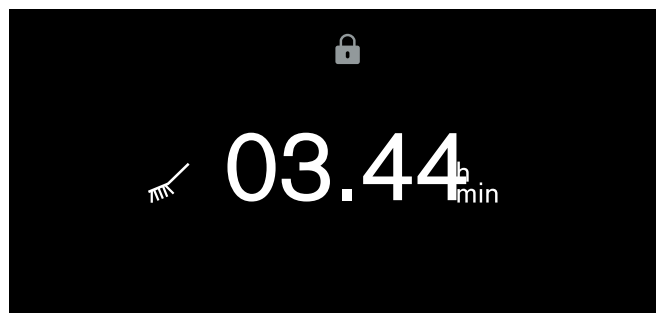
- 4 Tag alt tilbehøret ud af ovnrummet, og fjern grove tilsmudsninger. Bekræft med .
- 5 Fjern rengøringspatronens dæksel.

Pas på!

Fjern ikke voksproppen i rengøringspatronens åbning. Brug ikke andre rengøringsmidler. Anvend ikke patroner, der er beskadiget.



- 6 Skru rengøringspatronen (**a**) ind i studsene foroven i ovnrummet til anslag. Luk apparats dør. Bekræft med . Der vises en rengøringstid på 3.45 timer.
- 7 Start med . Rengøringstiden tælles ned i displayet. Lampen i ovnrummet forbliver slukket. Apparats dør er låst.



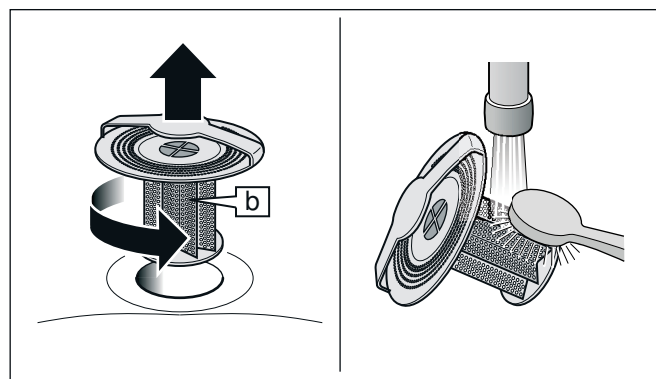
Når rengøringsprogrammet er afsluttet, lyder der et signal. Apparats dør bliver låst op. I displayet vises en meddelelse.

- 8 Tag rengøringspatronen ud.

Pas på!

Beskadigelse af ovnrummet: Lad aldrig apparatet varme, når patronen er sat ind.

- 9 Drej afløbsfiltret i bunden af ovnrummet mod venstre, og tag det ud. Fjern madrester fra afløbsfiltret. Skyl det rent under rindende vand.



- 10 Sæt afløbsfiltret ind på plads, og drej det mod højre til anslag. Bekræft med .

Rengøringsprogrammet er afsluttet. Lad apparatet køle af. Poler derefter ovnrummet og glasruden med en blød klud.

Bemærk: Ved tørringen efter den sidste skylning kan der være hvide striber i ovnrummet og på ruden. Dette afhænger af vandhårheden. De hvide striber kan fjernes med en fugtig klud.

Bortskaf den tomme rengøringspatron i henhold til de lokale forskrifter for husholdningsaffald.

Årsager til utilfredsstillende rengøring

Hvis ovnrummet ikke er rent efter udførelsen af rengøringsprogrammet, kan årsagerne fremfindes ved hjælp af følgende tabel. Sæt i så fald en ny rensespatron i, og start rengøringsprogrammet igen.

Mulig årsag	Afhjælpning
Dækslet sidder på rensespatronen	Rensespatronens dæksel er ikke fjernet. Tag patronen ud af apparatet, når rengøringsprogrammet er afsluttet. Patronen må ikke genanvendes. Bortskaf patronen i henhold til de lokale forskrifter. ⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst! Fjern ikke dækslet fra en anvendt patron for at undgå hud- og øjenkontakt med rengøringsmidlet.
Afløbsfilter mangler	Afløbsfiltret skal være placeret i bunden af ovnrummet under hele rengøringsprogrammet.
Strømsvigt	I tilfælde af et strømsvigt på mere end 3 minutter bliver rensesprogrammet afsluttet med et kortprogram.
Stærkt fastbrændt tilsmudsning	Udfør rengøringsprogrammet igen for at fjerne hårdnakkede tilsmudsninger.

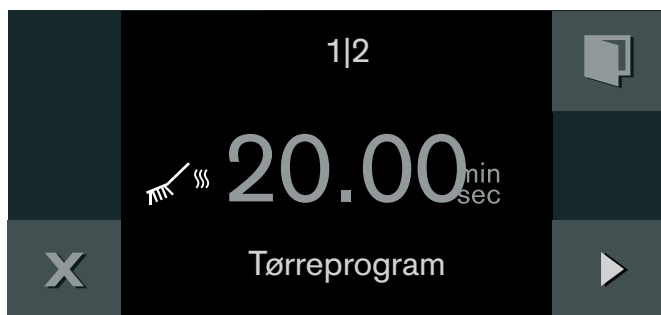
Tørreprogram

Ovnrummet kan tørres hurtigt med tørreprogrammet.

Tørreprogrammet varer 20 minutter.

Starte tørreprogram

- 1 Sæt funktionsvælgeren på **S**. Vælg Tørreprogrammet med drejeknappen.
- 2 Symbolet  vises. Bekræft med .
- 3 Der vises en tørretid på 20 minutter. Start med . Tørretiden tælles ned i displayet. Lampen i ovnrummet forbliver slukket.



- 4 Efter 20 minutter lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse. Bekræft med .

Tørreprogrammet er afsluttet. Lad apparatet køle af. Poler derefter ovnrummet og glasruden med en blød klud.

Afkalkningsprogram

Regelmæssig afkalkning bevarer apparatet i god stand. Med afkalkningsprogrammet bliver apparatet afkalket og skyllet fuldautomatisk.

Der vises en meddelelse i displayet, afhængigt af vandtype og anvendelsesgrad, til påmindelse om, at afkalkningsprogrammet skal udføres.

For at forhindre at apparatet bliver beskadiget, bliver alle driftstyper med damp spærret, hvis meddelelsen er blevet vist flere gange. Apparatet kan stadig benyttes med driftstyper uden damp. Apparatet kan først benyttes i fuldt omfang igen, når afkalkningsprogrammet er blevet udført.

Det samlede afkalkningsprogram varer 1 time og 45 minutter.

Der skal bruges specielle afkalkningstabletter til afkalkningsprogrammet. De kan fås hos kundeservice eller i Online-Shop (17002490 sæt med 4 afkalkningstabletter).

Pas på!

- **Beskadigelse af apparatet:** Kalk kan beskadige apparatet. Afkalk apparatet regelmæssigt.
- **Beskadigelse af apparatet:** Forkerte afkalkningsmidler kan beskadige apparatet. Brug kun de foreskrevne afkalkningstabletter.
- **Beskadigelse af ovnrummet:** Afkalkningstabletterne må kun anvendes med afkalkningsprogrammet. Læg afkalkningstabletten i vandbeholderen. Afkalkningstabletten må aldrig lægges i ovnrummet eller opvarmes i ovnrummet.

Anvisninger

- Fjern alt tilbehør fra ovnrummet, inden afkalkningsprogrammet startes (rist, tilberedningsbeholdere, stegetermometer).
- Afløbsfiltret skal være placeret i bunden af ovnrummet under hele afkalkningsprogrammet.
- Lad altid afkalkningsprogrammet fortsætte, til det er helt afsluttet. Afkalkningsprogrammet kan ikke afbrydes.
- Afhængigt af vandtype og anvendelsesgrad kan det også være nødvendigt at udføre afkalkningsprogrammet, også selvom vandafkalkningssystemet anvendes. Der vises en meddelelse i displayet som påmindelse.

Start af afkalkningsprogram

- 1 Sæt funktionsvælgeren på **S**. Vælg afkalkningsprogrammet med drejeknappen.
- 2 Symbolet  vises. Bekræft med .
- 3 Tidspunktet for, hvornår afkalkningsprogrammet vil være afsluttet, vises. Om ønsket kan afslutningstidspunktet forskydes med drejeknappen. Bekræft med .
- 4 Tag alt tilbehør ud af ovnrummet. Bekræft med .
- 5 Tag afkalkningstabletten ud af kunststofemballage.

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Afkalkningstabletterne kan medføre ætsning i mund, svælg, øjne og på huden. Overhold sikkerhedsanvisningerne på afkalkningstabletternes emballage. Undgå hudkontakt med afkalkningstabletterne. Afkalkningstabletterne skal opbevares utilgængeligt for børn.

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

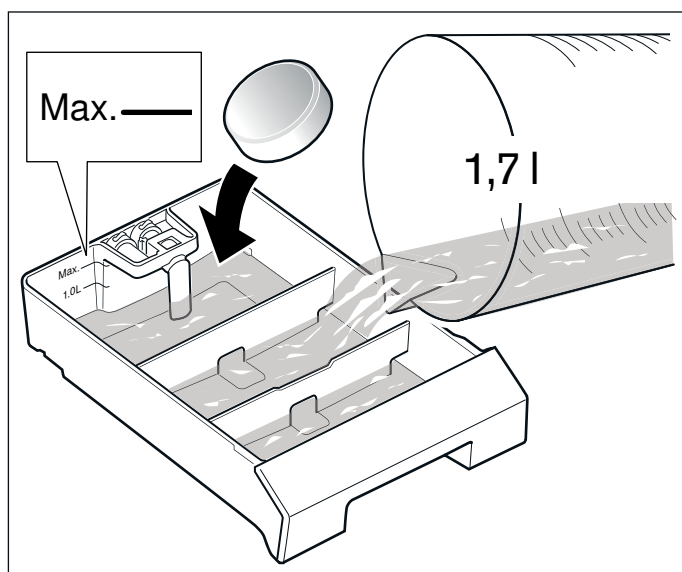
Afkalkningsopløsningen kan medføre ætsning i mund, svælg, øjne og på huden. Undgå hudkontakt med afkalkningsopløsningen. Opbevar afkalkningsopløsningen utilgængeligt for børn. Afkalkningsopløsningen må ikke drikkes. Afkalkningsopløsningen må ikke komme i kontakt med levnedsmidler. Skyl vandbeholderen grundigt, inden apparatet benyttes næste gang.

Pas på!

Beskadigelse af apparatet

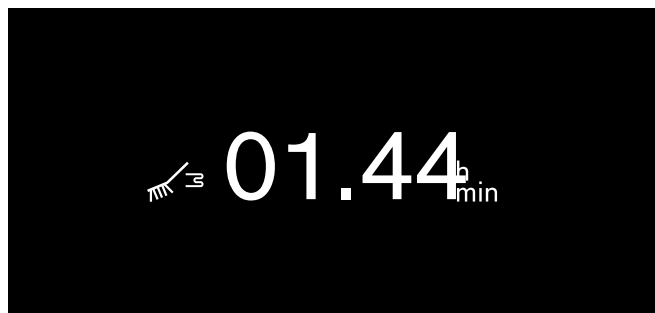
Forkerte afkalkningsmidler kan beskadige apparatet. Brug kun de foreskrevne afkalkningstabletter.

- 6 Tag beholderen ud af apparatet, og tag dækslet af.
- 7 Læg afkalkningstabletten i det bageste rum i vandbeholderen. Fyld vand i beholderen op til markeringen "Max." (1,7 liter).



- 8 Sæt dækslet på beholderen, og lad det gå i indgreb.
- 9 Sæt beholderen ind i apparatet.
- 10 Luk apparatets dør. Bekræft med . Der vises en afkalkningstid på 1.45 minutter.

- 11 Start med . Afkalkningstiden tælles ned i displayet. Lampen i ovnrummet forbliver slukket.



Bemærk: Efter ca. 1:30 timer vises en meddelelse i displayet. Tag vandbeholderen ud, og tøm den. Rengør vandbeholderen grundigt. Fyld frisk vand i vandbeholderen. Sæt beholderen ind i apparatet. Bekræft med . Start skyllingen med .

Tørring af ovnrum

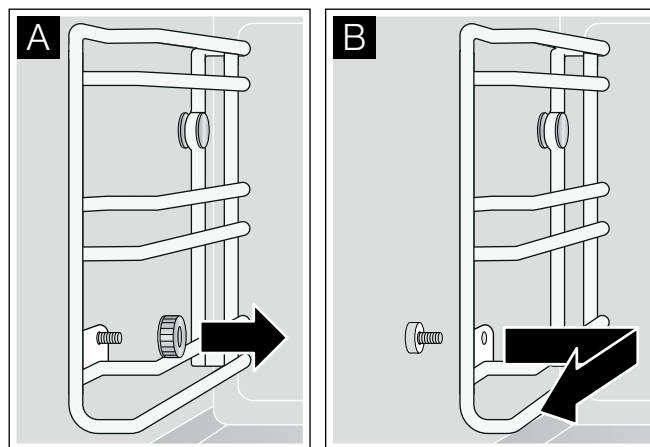
Tør ovnrummet med tørreprogrammet efter afkalkningen. Tag beholderen ud, og tør den med en blød klud.

Udtagning af ribberammer

Ribberammerne kan tages ud, så de kan rengøres.

Udtagning af ribberammer

- 1 Læg et viskestykke i ovnen for at beskytte de rustfrie ståloverflader mod ridser.
- 2 Skru de riflede fingermøtrikker ud (figur A).
- 3 Træk ribberammerne lidt væk fra skruen sideværts, og tag dem ud (figur B).



Ribberammerne kan vaskes i opvaskemaskinen.

Isætning af ribberammer

- 1 Vend ribberammerne rigtigt: Anslaget skal vende bagud.
- 2 Skyd ribberammerne ind over bolten på bagsiden, og sæt dem derpå på plads foran.
- 3 Skru de riflede fingermøtrikker fast.

Bemærk: Hvis en fingerskrue skulle blive væk, kan den genbestilles som reservedel hos vores kundeservice. Anvendelse af uoriginale fingerskruer giver korrosion i ovnrummet.

En fejl, hvad gør man?

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

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Lyset fra LED-pærer er meget skarpt og kan forårsage øjenskader (risikogruppe 1). Se aldrig direkte ind i en tændt LED-pære længere end 100 sekunder.

LED-lamper

Defekte LED-lamper må kun udskiftes af producenten, af dennes kundeservice eller af en autoriseret fagmand (el-installatør).

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet fungerer ikke, displayet viser ikke noget	Stikket er ikke sat i	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømsvigt	Kontroller, om andre køkkenredskaber fungerer
	Sikring defekt	Kontroller i sikringskassen, om apparatets sikring er i orden
	Fejlbetjening	Slå sikringen for apparatet i sikringskassen fra og slå den igen til efter ca. 60 sekunder
Apparatet virker ikke, i displayet vises "Apparat låst. Afkalkning nødvendig."	Apparatet er tilkalket	Start af afkalkningsprogram → "Afkalkningsprogram" på side 38
På trods af, at der er udført afkalkning, vises "Udfør afkalkning" i displayet.	Apparatet er tilkalket, der er anvendt et forkert afkalkningsmiddel	Brug kun de foreskrevne afkalkningstabletter, start afkalkningsprogram → "Afkalkningsprogram" på side 38
Apparatet kan ikke startes	Apparatets dør er ikke lukket helt	Luk apparatets dør
Apparatet fungerer ikke, indikatoren reagerer ikke. I displayet vises 	Børnesikring aktiveret	Deaktivering af børnesikring → "Børnesikring" på side 22
Apparatet slås automatisk fra	Sikkerhedsafbrydning: Der er ikke blevet foretaget nogen betjening i mere end 12 timer.	Bekræft beskeden med  , sluk for apparatet og tænd igen for det
Apparatet opvarmes ikke, i displayet vises  .	Apparatet er i demotilstand	Deaktiver demotilstand i grundindstillingerne
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises en besked	Ikke noget vand ved apparatet	Kontroller vandtilslutningen
Stegetermometret er stukket ind, i displayet vises 99 °C	Der er fugt på stegetermometrets stik eller i stikterminalen i ovnrummet	Træk stegetermometrets stik ud af stikterminalen, og sæt det ind igen et par gange
Stegetermometret er stukket ind, men symbolet  vises ikke	Der er fugt i stikterminalen i ovnrummet.	Træk stegetermometrets stik ud af stikterminalen, og sæt det ind igen et par gange
Ingen damp synlig	Vanddamp over 100 °C er ikke synlig	Dette er normalt
Symbolet  "Dampafkøl" fremkommer ikke	Dampafkøl er kun mulig ved en temperatur i ovnrummet under 130 °C	Dette er normalt
Store mængder dampudslip over døren	Der er skiftet driftstype	Dette er normalt
Meget damp slipper ud i siden af døren	Dørens tætningsliste er snavset eller løs	Rens dørens tætningsliste og sæt den ind i noten
Brummende lyd, når der tændes for apparatet	Spildevandspumpen begynder at køre	Normal driftsstøj
	Apparatet er ikke blevet benyttet i nogle dage	Normal: automatisk skylning ved ibrugtagning
Der høres en fløjtelyd under opvarmningen	Der kan opstå lyde under dampgenereringen	Dette er normalt
Under tilberedningen høres en "plop-pende" lyd	Spændingseksansion ved høj temperaturforskelle	Dette er normalt
Dampning er ikke mulig	Apparatet er tilkalket. Apparatet skal afkalkes for at undgå beskadigelse af det	Start af afkalkningsprogram → "Afkalkningsprogram" på side 38

Apparatet damper ikke længere korrekt	Apparatet er tilkalket	Start afkalkningsprogrammet
Belysningen fungerer ikke	Belysningen er defekt	Kontakt kundeservice
Fejlmeddelelse "Exxx"		Drej funktionsvælgeren hen på position 0 , hvis der vises en fejlmeddelelse. Hvis indikatoren slukkes, var der tale om et engangsproblem. Kontakt kundeservice og angiv fejlkoden, hvis fejlen optræder flere gange, eller hvis indikatoren vises vedvarende.
Der drypper vand ned, når ovndøren åbnes	Dryprenden på undersiden af dørruden er fyldt	Tør dryprenden af med en opvaskesvamp

Strømafbrydelse

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

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

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

Demo-modus

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

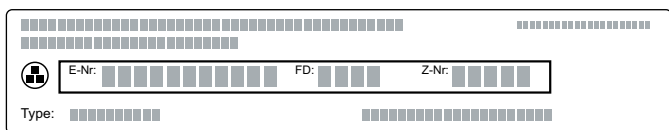
Afbryd kortvarigt strømforsyningen til apparatet (afbryd sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet). Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demo-modus i grundindstillingerne. → "*Grundindstillinger*" på side 33

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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



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

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

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

Tabeller og tips

Anvisninger

- De angivne tilberedningstider er kun vejledende. Den faktiske tilberedningstid påvirkes af råvarernes kvalitet og udgangstemperatur samt af deres vægt og tykkelse.
- Angivelserne gælder for gennemsnitlige mængder til fire personer. Hvis der skal tilberedes en større mængde, skal tilberedningstiden forlænges.
- Brug de angivne fade og beholdere. Hvis der anvendes andre former for fade og beholdere, kan tilberedningstiden blive længere eller kortere.
- Begynd med den korteste tidsangivelse, hvis det er første gang retten tilberedes. Det er altid muligt at eftertilberede retterne.
- Åbn kun døren til den forvarmede ovn kortvarigt, og sæt retterne ind hurtigt.
- Ved dampning, optøning, hævning og genopvarmning kan der anvendes op til tre rillehøjder samtidig (rillehøjde 1, 2 og 3). Dette medfører ikke, at smagen overføres fra den ene ret til den anden. Derfor kan fisk, grøntsager og desserter tilberedes samtidig. Ved større mængder kan de angivne tilberedningstider eventuelt blive forlænget.
- Brug rillehøjde 2, når der kun bages i ét lag. Brug rillehøjde 1 og 3, når der bages samtidigt i to lag.
- Retterne må ikke berøre ovnrummet eller bagvæggen.
- Kombi-/dampovnens dør skal kunne lukkes helt. Sørg derfor for, at tætningsfladerne altid er rene.
- Læg ikke retterne for tæt sammen på riste og beholdere. På den måde opnås den optimale dampcirkulation.
- Ved meget kolde madvarer og ved høje temperaturer kan tilberedningsbeholderen deformeres. Deformeringen har ingen indflydelse på funktionen. Deformeringen forsvinder, så snart tilberedningsbeholderen er kølet af igen.
- Hvis der skal tilberedes retter med damp, og apparatet er over 100°C varmt (f.eks. fordi der er blevet bagt forinden), skal apparatet køle af inden dampningen. Ellers udtørres retterne på grund af den høje temperatur.

Grøntsager

- Grøntsager bliver mere skånsomt tilberedt i damp end i kogende vand: Smag, farve og konsistens bevares bedre. Vandopløselige vitaminer og indholdsstoffer bliver stort set ikke vasket ud. Eftersom kombi-/dampovnen arbejder uden tryk ved kun 100°C, sker tilberedningen betydeligt mere skånsomt end eksempelvis i en trykkoger.
- Alle angivelser gælder for 1 kg rensede grøntsager.
- Brug tilberedningsindsatsen med huller til dampning af grøntsagerne, sæt den ind i den anden rille nedefra. Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind nedenunder. Den opsamlede grøntsagsfond kan anvendes som grundlag til en sauce eller som grøntsagsbouillon.
- Der blanches i 8 - 10 minutter i det forvarmede apparat. Lynafkøl grøntsager eller frugt i isvand, hvis de ikke skal serveres med det samme, for at forhindre at de eftertilbereder på grund af restvarmen.
- Ved dampning ved temperaturer op til 100°C er forvarmning ikke nødvendig. Sæt retten i den kolde ovn, og tænd så for apparatet.

Madvare	Tilberedningsbeholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Artiskokker, store	Med huller	100	100	60 - 65	
Artiskokker, små	Med huller	100	100	45 - 50	
Blomkål, hel	Med huller	100	100	25 - 30	
Blomkål, buketter	Med huller	100	100	15 - 25	
Bønner, grønne	Med huller	100	100	35 - 50	
Broccoli, buketter (iht. EN60350-1)	Med huller	90-100	100	20 - 25	Tip: Server med smørristede mandler.
Julesalat	Med huller	100	100	25 - 30	

Madvare	Tilberedningsbeholdere	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Ærter, friske	Uden huller	100	100	25 - 30	Dæk med vand
Fennikel, i skiver	Med huller	100	100	20 - 25	
Grøntsagsterrine	Med huller / rist	90	100	50 - 60	I terrineform
Ærter, dybfrost (iht. EN60350-1) (3 kg)	Med huller	100	100	35 - 45	
Gulerødder, i skiver, 0,5 cm	Med huller	100	100	20 - 25	
Kartofler, skrællede, i kvarte	Med huller	100	100	30 - 35	
Kålrabi, i skiver	Med huller	100	100	25 - 35	
Porre, i skiver	Med huller	100	100	20 - 30	
Porre, hel	Med huller	100	100	35 - 45	
Peberfrugter, fyldte	Uden huller	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Forvarmning. Kødfyld skal brunes forinden.
Pillekartofler (à ca. 50 g)	Med huller	100	100	30 - 35	
Pillekartofler (à ca. 100 g)	Med huller	100	100	35 - 40	
Rosenkål	Med huller	100	100	25 - 30	
Rødbede, i skiver	Med huller	100	100	65 - 75	
Asparges, grønne	Med huller	100	100	15 - 20	
Asparges, hvide	Med huller	100	100	20 - 35	
Spinat	Med huller	100	100	8 - 12	Svits bagefter kort i en gryde med løg og hvidløg.
Søde kartofler, i skiver	Med huller	100	100	15 - 20	
Flåede tomater	Med huller	100	100	3 - 4	Forvarmning. Skær et snit i tomaterne, lynafkøl dem i isvand efter dampningen.
Squash, i skiver	Med huller	100	100	15 - 20	
Sukkerærter	Med huller	100	100	10 - 15	

Fisk

- Dampning er en fedtfri tilberedningsmåde, hvor fisk ikke bliver udtørret.
- Fisk bør (af hygiejniske grunde) have opnået en kernetemperatur på mindst 62-65°C efter tilberedningen. Samtidig er det den ideelle tilberedningstemperatur.
- Ved dampning ved temperaturer op til 90-100°C er forvarmning ikke nødvendig. Sæt retten i den kolde ovn, og tænd så for apparatet.
- Drys først salt på fisk efter tilberedningen. På den måde bevares fiskens naturlige aroma, og der trækkes mindre vand ud af den.
- Ved anvendelse af tilberedningsbeholderen med huller: Beholderen kan smøres med fedtstof, hvis fisken hænger for meget i.
- Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind i den første rille nedefra for at undgå at ovnrummet bliver tilsmudset med fiskefond.
- Fileter med skind: Læg fisken med skindsiden opad, for på den måde bevares strukturen i kødet og aromaen endnu bedre.

Madvare	Tilberedningsbeholdere	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Havbras, hel (à 500 g)	Med huller	100	100	20 - 30	Kan tilberedes i svømmeposition, hvis den placeres på en halv kartoffel.
Fiskeboller (à 20 - 40 g)	Uden huller	90 - 100	100	8 - 12	Læg bagepapir i tilberedningsbeholderen uden huller.
Rejer	Uden huller	80	100	10 - 12	
Hummer, kogt, pillet, genopvarmning	Med huller	70 - 80	100	10 - 15	
Blå karpe, hel (1,5 kg)	Med huller	90 - 100	100	35 - 45	i lage

Madvare	Tilberedningsbeholdere	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Kabliau (à 250 g)	Uden huller	180	60	8 - 12	
Laksefilet (à 150 g)	Med huller	80	100	20 - 25	
Laks, hel (2,5 kg)	Med huller	100	100	65 - 75	
Blåmuslinger (1,5 kg)	Med huller	100	100	12 - 15	Blåmuslinger er færdige, så snart skallerne har åbnet sig.
Sej, hel (800 g)	Med huller	90 - 100	100	20 - 25	
Havtaskefilet (à 300 g)	Glasform / rist	180 - 200	100	8 - 10	Forvarmning
Havbars, hel (à 400 g)	Med huller	90 - 100	100	20 - 25	

Fisk – Lavtemperatursdampning

- Ved dampning mellem 70 og 90°C er det lettere at undgå overtilberedning, så fisken ikke falder fra hinanden. Det er især en fordel ved sarte fisk.
- Angivelserne for de forskellige fiskearter gælder for fileter.
- Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind i den første rille nedefra for at undgå at ovnrummet bliver tilsmudset med fiskefond.
- Server kødet på forvarmet service.
- Ved dampning med lav temperatur er forvarmning ikke nødvendig. Sæt retten i den kolde ovn, og tænd så for apparatet.

Madvare	Tilberedningsbeholdere	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Østers (10 stk.)	Uden huller	80 - 90	100	7 - 10	i lage
Tilapia (à 150 g)	Med huller	80 - 90	100	15 - 17	
Havbras (à 200 g)	Med huller	80 - 90	100	17 - 20	
Fiskefilet (à 200 - 300 g)	Med huller	80 - 90	100	17 - 20	
Fisketerrine	Rist	80 - 90	100	50 - 90	i terrineform
Forel, hel (à 250 g)	Med huller	80 - 90	100	17 - 20	
Helleflynder (à 300 g)	Med huller	80 - 90	100	17 - 20	
Kammuslinger (à 15 - 30 g)	Uden huller	80 - 90	100	9 - 13	Jo større muslinger, desto længere tilberedningstid.
Kabliau (à 250 g)	Med huller	80 - 90	100	15 - 17	
Red Snapper (à 200 g)	Med huller	80 - 90	100	17 - 20	
Rødfisk (à 120 g)	Med huller	80 - 90	100	15 - 17	
Havtaske (à 200 g)	Med huller	80 - 90	100	15 - 17	
Søtungeruller, fyldte (à 150 g)	Med huller	80 - 90	100	17 - 20	
Pighvar (à 300 g)	Med huller	80 - 90	100	17 - 20	
Havbars (à 150 g)	Med huller	80 - 90	100	15 - 17	
Sandart (à 250 g)	Med huller	80 - 90	100	17 - 20	

Kød – Tilberedning ved højere temperaturer

- Kombinationen af Damp og Varmluft er den optimale tilberedningsmåde for mange typer kød. Ved denne driftstype er ovnrummet hermetisk lukket, og fugtigheden forhindrer den udtørrende effekt, som kendes fra den konventionelle Varmluft. Med den variable fugtregulering kan der opnås et optimalt klima, uanset hvilken madvare, der skal tilberedes.
- De angivne tilberedningstider er kun vejledende og afhænger primært af kødets udgangstemperatur og af varigheden af bruningen. Brug stegetermometeret til bedre kontrol af kernetemperaturen. Der findes vejledninger og angivelse af de optimale kernetemperaturer i kapitlet → "Stegetermometer" på side 26.
- Tag kødet ud af køleskabet 1 time, inden tilberedningen påbegyndes.
- Sæt en tilberedningsbeholder uden huller ind under tilberedningsindsatsen med huller eller risten. Hæld lidt vand i tilberedningsindsatsen uden huller for at forhindre, at madrester brænder fast. Der kan også lægges grøntsager, krydderier og krydderurter eller hældes vin ved for at få en lækker grundsauce.
- Hvis kødet skal tilberedes til rosa eller blodigt: Luk ovndøren op 5°C, før den ønskede kernetemperatur nås, og vent, til måltemperaturen er nået. På den måde forhindres overtilberedning, og kødet får den nødvendige hviletid.
- Hviletid: Lad kødet hvile i yderligere 5 min. på en rist efter tilberedningen. På den måde får kødet tid til at "falde til ro". Kødsaften holder op med at cirkulere, så der går mindre saft til spilde, når kødet skæres ud.

Madvare	Tilberedningsbeholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Entrecôte, brunet, rosa (à 350 g)	Uden huller	170 - 180	30	10 - 20	
Filet, brunet, rosa, i butterdej (600 g)	Uden huller	180 - 200	80	30 - 45	Læg bagepapir i tilberedningsbeholderen.
Kalvesteg, brunet, rosa (1 kg)	Uden huller	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Ved tilsætning af væske i tilberedningsbeholderen uden huller, er 30 % damp tilstrækkeligt.
Hamburgerryg, tilberedt, i skiver	Uden huller	100	100	15 - 20	
Flækesteg, med svær	Rist + uden huller	1) 160	80	60	Skær ridser over kryds i sværen inden tilberedningen. Anvend stegetermometeret: I første tilberedningstrin: Tilbered til en kernetemperatur på ca. 65 - 70°C. I andet tilberedningstrin: Tilbered til en kernetemperatur på 70 - 75°C.
Flækesteg med svær, gennemstegt (1,5 kg)		2) 230		10	
Lammeryg, brunet, rosa (à 150 g)	Uden huller	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Lammekølle, brunet, rosa (1,5 kg)	Uden huller	1) 200 2) 140	 30	30 60 - 70	
Dyreryg, brunet, rosa (à 500 g)	Uden huller	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Oksesteg, gennemstegt (1,5 kg)	Rist + uden huller	1) 230 2) 160	100 60*	15 60 - 90	* Ved tilsætning af væske i tilberedningsbeholderen uden huller, er 30 % damp tilstrækkeligt.
Roastbeef, brunet, rosa (1 kg)	Uden huller	170 - 180	30	50 - 60	
Flækesteg (Hals eller skulder), gennemstegt (1 - 1,5 kg)	Rist + uden huller	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60*	15 40 - 60	* Ved tilsætning af væske i tilberedningsbeholderen uden huller, er 30 % damp tilstrækkeligt.
Pølser, kogte, opvarmning	Uden huller	85 - 90	100	10 - 20	f.eks. kødpølse, Weißwurst

Kød/fjerkræ - Lavtemperatursstegning

- Ved tilberedning med lav temperatur bliver retterne tilberedt ved temperaturer mellem 60 og 80 °C med tilberedningstider fra nogle få minutter op til flere timer. Denne tilberedningsmetode bliver primært anvendt ved kød- og fiskeretter. På den måde bevares madvarernes kulinariske egenskaber (kød f.eks. bliver saftigt og mørt). Denne blide opvarmning giver kødet en ensartet lys rosa farve, bortset fra en tynd kant, og det bliver usædvanligt saftigt. Det er ikke nødvendigt at vende kødet eller at overhælde det med væde.
- De angivne tilberedningstider er kun vejledende og afhænger primært af kødets udgangstemperatur og af varigheden af bruningen. Brug stegetermometeret til bedre kontrol af kernetemperaturen. Der findes vejledninger og angivelse af de optimale kernetemperaturer i kapitlet → "Stegetermometer" på side 26.
- Tag kødet ud af køleskabet 1 time, inden tilberedningen påbegyndes.
- Af hygiejniske grunde skal kødet brunes kortvarigt inden tilberedningen ved kraftig varme på alle sider i en pande. Derved dannes en sprød overflade, som forhindrer at kødsaften løber ud, og som giver den typiske stegearoma.
- Vær forsigtig med krydderier: Den langsomme tilberedning forstærker alle aromaer.
- Tilberedning ved lav temperatur giver vildt eller hestekød en mere intens smag end de klassiske tilberedningsformer.
- Anvend driftstypen "Tilberedning ved lav temperatur" . Derved bevares fugten fra retten inde i ovnrummet, så retterne ikke bliver udtørret.
- Ved denne driftstype er forvarmning ikke nødvendig.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at opnå kernetemperaturer, som ligger over temperaturen i ovnrummet. Der gælder følgende tommelfingerregel: Den indstillede ovntemperatur skal ligge 10-15 °C over den ønskede kernetemperatur.
- Mod slutningen af tilberedningstiden kan temperaturen reduceres til 60 °C. På den måde kan tilberedningstiden forlænges (f.eks. hvis gæsterne bliver forsinket). Hvis tilberedningsprocessen skal forlænges, må temperaturen i ovnrummet ikke være højere end den ønskede kernetemperatur. Så kan større stykker kød blive i ovnen i 1 - 1,5 time og mindre stykker 30 - 45 minutter.
- Server kødet på forvarmet service.

Madvare	Tilberedningsbeholdere	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Andebryst, rosa (å 350 g)	Uden huller	70 - 80		40 - 60	Efter tilberedningen kan skindsiden steges kort på panden, så den bliver sprød. Eller: Grill + Cirkulationsluft 230 °C i 5 minutter.
Entrecôte, rosa (å 350 g)	Uden huller	70 - 80		40 - 70	
Kalvefilet, gennemstegt (1 kg)	Uden huller	80 - 90		150 - 200	
Lammekølle uden ben, snøret, rosa (1,5 kg)	Uden huller	70 - 80		180 - 240	Vend kødet i olie med hvidløg og krydderurter inden tilberedningen.
Oksefilet, rosa (1 kg)	Uden huller	70 - 80		120 - 180	
Oksesteaks, rosa (å 175 g)	Uden huller	70 - 80		30 - 60	
Roastbeef, rosa (1 - 1,5 kg)	Uden huller	70 - 80		150 - 210	
Svinefilet, gennemstegt (å 70 g)	Uden huller	90		90 - 115	
Svinemedaljoner, gennemstegte (å 70 g)	Uden huller	80		50 - 70	

Fjerkræ

- Fugtigheden ved brugen af kombifunktionen forhindrer udtørring, hvad der er vigtigt især ved fjerkræ. Samtidig bliver overfladen sprødt brunet som følge af den høje temperatur. Den varme damp har dobbelt så stor varmeoverførselsevne som konventionel Varmluft, og når frem til alle dele af retten. Derfor bliver en kylling sprød og jævnt brunet på alle sider, samtidig med at brystkødet bevares mørt og saftigt.
- De angivne tilberedningstider er kun vejledende og afhænger primært af madvarens udgangstemperatur. Brug stegetermometret til bedre kontrol af kernetemperaturen. Stik det ikke ind i midten af kyllingen (hulrum), men ind i kyllingens bryst. Der findes flere vejledninger og angivelse af de optimale kernetemperaturer i kapitlet → "Stegetermometer" på side 26.
- Hvis fjerkræet primært tilberedes med krydderier og uden eller kun med lidt olie, bliver skindet mere sprødt.

Madvare	Tilberedningsbeholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
And, hel (3 kg)	Uden huller	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Tilberedes med brystsidens nedad. Vend anden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Så bliver det sarte brystkød ikke så kraftigt udtørret.
Andebryst, brunet, rosa (à 350 g)	Uden huller	160	0	25 - 30	
Kylling, hel (1,5 kg)	Rist + uden huller	1) 150 2) 230	100 	55 - 65 15	Tilbered kyllingen med sammenbundne låre og med brystsidens opad.
Kyllingebryst, fyldt, dampet (à 200 g)	Med huller	100	100	25 - 30	Uden forvarmning. Tip: Fyld med spinat og fåreost.
Kalkunbrystfilet, dampet (à 300 g)	Med huller	100	100	17 - 25	Uden forvarmning.
Ungkylling, vagtel, dampet (à 150 - 200 g)	Med huller	100	100	20 - 25	Uden forvarmning.
Ungkylling, vagtel (à 150 - 200 g)	Uden huller	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Tip: Smør med olie og Provence-krydderier.
Due, dampet (à 300 g)	Med huller	100	100	25 - 35	Uden forvarmning.
Due (à 300 g)	Uden huller	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Sous-vide-tilberedning

Sous-vide tilberedning betyder tilberedning "med vakuum" ved lave temperaturer mellem 50 - 95 °C og ved 100 % damp.

Ved denne driftstype er forvarmning ikke nødvendig.

Sous-vide-tilberedning er en skånsom og fedtfattig tilberedningsmåde af fisk, kød, grønsager og desserter. Retterne bliver svejset lufttæt ind i en speciel varmebestandig kogepose ved hjælp af en vakuumeringsmaskine.

Takket være denne beskyttende indpakning bevares nærings- og aromastoffer. De lave temperaturer og den direkte overførsel af varme gør det muligt at tilberede retterne helt præcist til den ønskede tilberedningsgrad. Det er stort set umuligt at tilberede retterne for meget.

Portioner

Bemærk de angivne portionsstørrelser i tilberedningstabellen. Ved større mængder eller stykker skal tilberedningstiden forlænges tilsvarende.

De angivne portioner for fisk, kød og fjerkræ svarer til en normal portionsstørrelse til én person. For grøntsager og desserter svarer den angivne portionsstørrelse til en normal portionsstørrelse til fire personer.

Rille-højder

Der kan tilberedes i op til to niveauer. For at opnå det bedste resultat af tilberedningen bliver tilberedningsbeholderne sat ind i rille-højde 1 og 3. Anvend rille-højde 2 ved tilberedning i én højde.

Hygiejne

Advarsel – Sundhedsrisiko!

Sous-vide tilberedning sker ved lave tilberedningstemperaturer. Det er derfor absolut nødvendigt at overholde følgende anvisninger om anvendelse og hygiejne:

- Brug kun friske fødevarer af god kvalitet.
- Vask og desinficer hænderne. Brug engangshandsker eller en madlavnings-/grilltang.
- Vær særligt opmærksom ved tilberedning af kritiske levnedsmidler, som f.eks. fjerkræ, æg og fisk.
- Vask altid grøntsager og frugt grundigt, og/eller skræl dem.
- Hold altid bordoverflader og skærebrædder rene. Anvend separate skærebrædder til de forskellige madvaretyper.
- Bryd ikke kølekæden. Kølekæden må kun brydes ganske kortvarigt i forbindelse med forberedelsen af madvarerne, og derefter skal de vakuumerede madvarer igen opbevares i køleskab, indtil tilberedningen begynder.
- Retterne skal altid spises med det samme. Retterne skal spises umiddelbart efter tilberedningen og må ikke efterfølgende opbevares, heller ikke i køleskab. Retterne må ikke genopvarmes.

Vakuumposer

Til sous-vide tilberedning må der kun anvendes varmebestandige vakuumposer, som er beregnet til dette formål.

Tilbered ikke madvarerne i de poser, de blev købt i (f.eks. fisk i portionsstørrelse). Disse poser er ikke egnede til sous-vide-tilberedning.

Vakuumering

Brug en kammermaskine til vakuumeringen af retterne, som kan opnå et vakuum på 99 %. Kun på denne måde kan der opnås en jævn varmepåvirkning og dermed et perfekt resultat af tilberedningen.

Kontroller inden tilberedningen, at vakuummet i posen er intakt. Vær opmærksom på følgende punkter:

- Der må ikke/næsten ikke være luft i vakuumposen.
- Svejsesømmen skal være fuldstændig lukket.
- Der må ikke være huller i vakuumposen. Anvend ikke stegetermometer.
- Stykker af kød og fisk, som er vakuumeret sammen, må ikke ligge direkte op ad hinanden.
- Grøntsager og desserter skal vakuumeres så fladt som muligt.

Fyld i tvivlstilfælde madvarerne i en ny pose, og vakuumer igen.

Madvarer må maksimalt vakuumeres én dag, før de skal tilberedes. Kun på den måde kan det undgås, at madvarerne (f.eks. grøntsager) i posen udvikler gas, som kan forhindre varmetilførslen, eller at madvarernes struktur forandres på grund af vakuumpåvirkningen, så de reagerer anderledes under tilberedningen.

Madvarernes kvalitet

Kvaliteten af madlavningen er 100 % afhængig af råvarernes beskaffenhed. Anvend kun friske madvarer af bedste kvalitet. Kun på den måde kan der opnås et sikkert og optimalt velsmagende resultat af madlavningen.

Tilberedning

Ved vakuum-tilberedning kan aromastofferne ikke undvige, og råvarernes egen smag bliver intensiveret. Vær opmærksom på, at de sædvanlige mængder af aromastoffer, som f.eks. krydderier, krydderurter og hvidløg kan påvirke smagen væsentligt kraftigere. Brug i første omgang kun halvdelen af de sædvanlige mængder.

Ved råvarer af høj kvalitet er det for det meste nok at tilsætte en lille smule smør og lidt salt og peber i posen. Ofte er intensiveringen af de naturlige smagsaromaer i sig selv nok til at opnå en fremragende smagsoplevelse.

Læg ikke de vakuumerede retter ovenpå hinanden og ikke for tæt sammen i tilberedningsbeholderen. Af hensyn til en ensartet varmefordeling må madvarerne ikke berøre hinanden. Tilbered i flere rille-højder ved tilberedning af flere vakuumposer.

Tag poserne ud med forsigtighed efter tilberedningen, fordi der danner sig ansamlinger af meget varmt vand på poserne. Sæt tilberedningsbeholderen uden huller ind under tilberedningsbeholderen med huller med de varme madvarer.

Tør posen af på ydersiden, læg den i en ren tilberedningsbeholder uden huller, og luk posen op med en saks. Hæld alle de tilberedte madvarer og den indeholdte væde ud i tilberedningsbeholderen.

Efter sous-vide-tilberedningen kan retterne færdiggøres på følgende måder:

Kød: Brun det ganske kort ved høj varme i nogle sekunder på hver side. Derved bliver kødets overflade sprød og får den normale stegearoma, uden at det bliver overtilberedt. Kødets bliver særligt lækkert med en Teppan Yaki eller en grill. Vigtigt: Dup kødet med køkkenrulle, inden det lægges i varm olie for at undgå sprøjt.

Grøntsager: Brun dem kort på en pande eller på en Teppan Yaki for at opnå stegearomaen. Her kan grøntsagerne uden problemer smages til eller blandes med andre ingredienser, uden at de bliver afkølet.

Fisk: Drys med salt, og hæld fisken over med smeltet smør. Eftersom mange fiskearter let falder fra hinanden efter sous-vide-tilberedningen, skal de brunes inden tilberedningen, hvis dette er ønsket.

Forlæng bruningstiden, hvis madvarerne ikke har opnået den ønskede tilberedningsgrad efter sous-vide tilberedningen.

Server retterne på forvarmede tallerkener og om muligt med en meget varm sauce eller smeltet smør, fordi sous-vide tilberedningen finder sted ved relativt lave temperaturer.

Fødevarer	Tilberedningsbeholder	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Kød					
Entrecôte, rød (à 180 g)	med huller	58		100	Brun kødet kort efter tilberedningen på begge sider ved høj temperatur på en Teppan Yaki eller en grill. Sådan opnås en dejlig sprød overflade og den vante stegearoma, uden at kødet bliver overtilberedt.
Entrecôte, rosa (à 180 g)	med huller	63		90	
Entrecôte, gennemstegt (180 g)	med huller	70		85	
Kalvesteaks (à 160 g)	med huller	60		80	
Oksesteaks, røde (à 180 g)	med huller	58		60	
Oksesteaks, rosa (à 180 g)	med huller	63		50	
Oksesteaks, gennemstegte (à 180 g)	med huller	70		45	
Svinemedaljoner (à 80 g)	med huller	63		75	
Fjerkræ					
Andebryst (à 350 g)	med huller	58		70	Steg efter tilberedningen andebrystet sprødt på skindsiden på en varm pande.
Foie gras (1 rulle à 300 g)	med huller	80		30	Tip: Fjern strengene i gåseleveren, og bland den med de andre ingredienser. Rul den ind i folie, og prik huller flere steder. Vakuumer rullen, og afkøl den i køleskabet i flere timer inden sous-vide-tilberedningen.
Kyllingebryst (à 250 g)	med huller	65		60	
Fisk og skaldyr					
Rejer (125 g)	med huller	60		30	Tip: Vakuumer med olivenolie, salt og hvidløg.
Kammuslinger (à 20 - 50 g)	med huller	60		6 - 10	Jo større muslinger, desto længere tilberedningstid.
Kabliau (à 140 g)	med huller	59		25	
Laksefilet (à 140 g)	med huller	58		30	Om ønsket kan laksefileterne brunes kort på en varm pande efter tilberedningen.

Fødevarer	Tilberednings-beholder	Tempera-tur i °C	Ovnfunktion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Sandart (å 140 g)	med huller	60		20	
Grøntsager					
Champignoner, kvarte (500 g)	med huller	85		20	Tip: Vakuumer med smør, rosmarin, hvidløg og salt.
Julesalat, halveret (4 - 6 stk.)	med huller	85		40	Tip: Halver julesalaten. Vakuumer med appelsinsaft, sukker, salt, smør og timian.
Hvide asparges, hele (500 g)	med huller	88		45	Tip: Vakuumer med smør, salt og lidt sukker.
Grønne asparges, hele (600 g)	med huller	85		15 - 20	Tip: De grønne asparges bevarer deres grønne farve, hvis de blanches inden vakuumeringen. Vakuumer med smør, salt og peber.
Gulerødder i skiver, 0,5 cm (600 g)	med huller	95		35 - 40	Tip: Vakuumer med appelsinsaft, karry og smør.
Kartofler, skrællede i 2 x 2 cm store terninger (800 g)	med huller	95		40	Tip: Vakuumer med smør og salt. Velegnet til videre anvendelse, f.eks. til salat.
Kartofler med skræl, hele eller halve (800 g)	med huller	95		50	Tip: Vakuumer med smør og salt. Vaskes grundigt forinden.
Cherrytomater, hele eller halve (500 g)	med huller	85		15	Tip: Vakuumer med olivenolie, salt og sukker. Bland røde og gule cherrytomater.
Græskar, 2 x 2 cm terninger (600 g)	med huller	90		20 - 25	Tilberedningstiden kan variere afhængigt af græskarsorten.
Squash i skiver, 1 cm (600 g)	med huller	85		30	Tip: Vakuumer med olivenolie, salt og timian.
Sukkerærter, hele (500 g)	med huller	85		5 - 10	Tip: Vakuumer med smør og salt.
Dessert					
Ananas i skiver, 1,5 cm (400 g)	med huller	85		70	Tip: Vakuumer med smør, honning og vanilje.
Æbler, skrællede, i skiver, 0,5 cm (2 - 4 stk.)	med huller	85		10 - 15	Tip: Vakuumer med karamelsauce.
Bananer, hele (2 - 4 stk.)	med huller	65		15 - 20	Tip: Vakuumer med smør, honning og en vaniljestang.
Pære, skrællet, i både (2 - 4 stk.)	med huller	85		30	Tip: Tilsæt honning eller sukker.
Kumquats, halve (12 - 16 stk.)	med huller	85		75	Tip: Vakuumer med smør, en vaniljestang honning og abrikosmarmelade. Vask dem i varmt vand, halver dem, og fjern kernerne.
Vaniljesauce (0,5 l)	med huller	82		18 - 20	Tip: 0,5 l mælk, 1 æg, 3 æggeblommer, 80 g sukker, 1 vaniljestang.

Grillning

- Der findes alt i alt tre grillfunktioner, som kan bruges til grillning, til gratinering eller begge dele samtidigt i samme arbejdsgang: Fulddækkende grill og Cirkulationsluft, Fulddækkende grill, trin 1 + damp, og Fulddækkende grill, trin 2 + damp.
 -  | Gratinerer med Fulddækkende grill + Cirkulationsluft ved en temperatur på 230 °C: Retten får en gylden eller brun, sprød skorpe i ovnen eller under grillen. Sidste trin i en tilberedningsproces. Der dannes en brun skorpe på overfladen af retten. Det tager kun få minutter. Ingredienserne er færdigt tilberedt.
 -  | Grillning med Fulddækkende grill + Cirkulationsluft ved en temperatur på 180 - 200 °C: Komplet tilberedningsproces, hvor overfladen bliver brunet. Tilberedningsprocessen varer længere end ved gratinering. Ingredienserne skal ikke være færdigt tilberedt.
 -  -  | Gratinerer + Fulddækkende grill, trin 1 + damp og Fulddækkende grill, trin 2 + damp: Med de to funktioner bliver der tilberedt og gratineret samtidigt / bliver der udført to trin med en ovnfunktion samtidigt. Retten, f.eks. en kartoffelgratin, bliver tilberedt med damp og gratineret i det andet trin.
- Der må kun grilles med lukket ovndør.
- Ved funktionen Fulddækkende grill og Cirkulationsluft er en forvarmningstid på 5 minutter tilstrækkeligt. Det er ikke nødvendigt at vente, til temperaturen er nået. Ved funktionerne Fulddækkende grill og Cirkulationsluft kan der være en forskel mellem den valgte temperatur og den faktiske temperatur i apparatet. Grillning ved høje temperaturer er en hurtig tilberedningsproces. Der vælges altid en højere temperatur, end det rent faktisk er nødvendigt for at brune eller gratinere retternes overflade.
- Hvis stegetermometret anvendes med funktionerne Fulddækkende grill med Cirkulationsluft eller med Fulddækkende grill og Damp, er det vigtigt, at der overholdes en afstand på minimum 5 cm mellem stegetermometret og grillen. Ellers kan stegetermometret blive beskadiget.

Madvare	Tilberednings- beholder, rille- højde	Temperatur i °C	Ovnfunk- tion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Marengslåg (på kager / desserter)	Rist 2	230		3 - 8	
Toast med pålæg	Rist + uden huller 2	200		12 - 15	
Forel (hel)	Rist + uden huller 2	230		12 - 15 pr. side	Tip: Fyld med citronskiver og persille.
Grillet aubergine, i skiver	Uden huller 2	200		20	
Grillede grøntsager (700 g)	Uden huller 2	230		20 - 25	f.eks. squash
Grøntsagsgratin	Uden huller 2	190		30 - 35	f.eks. med broccoli og blomkål
Grøntsagsspid	Rist + uden huller 2	230		15 pr. side	Tilberedningstiden afhænger af grøntsagernes art.
Kyllingelår (à 350 g)	Rist + uden huller 2	180 - 200		35 - 40	
Hamburger (125 g) iht. EN60350-1	Rist + uden huller 2	230		12 - 15 pr. side	Forvarm i 5 minutter
Kartoffelgratin (1 kg kartofler)	Rist / uden huller 2	180		45 - 65	

Madvare	Tilberednings- beholder, rille- højde	Temperatur i °C	Ovnfunk- tion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Lasagne	Rist 2	180		40 - 45	
Søde kartofler, i skiver	Uden huller 2	200		15	
Toast iht. EN 60350-1	Rist 1	230		5 - 7	Forvarmning i 5 minutter.
Gratineret squash, fyldt, halveret på langs	Uden huller 2	180		30 - 40	

Tilbehør

Madvare	Tilbered- ningsbehol- der	Temperatur i °C	Damp i %	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Basmati-ris (250 g + 500 ml vand)	Uden huller	100	100	20 - 25	
Bulgur (250 g + 250 ml vand)	Uden huller	100	100	10 - 15	
Cous-cous (250 g + 250 ml vand)	Uden huller	100	100	10 - 15	
Klöße (à 90 g)	Med huller / uden huller	95 - 100	100	25 - 30	
Langkornet ris (250 g + 500 ml vand)	Uden huller	100	100	25 - 30	
Naturris (250 g + 375 ml vand)	Uden huller	100	100	30 - 35	
Polenta (250 g + 625 ml vand til hård polenta) (250 g + 1125 ml vand til blød polenta)	Uden huller	100	100	10 - 15	
Quinoa (250 g + 500 ml vand)	Uden huller	100	100	30 - 40	
Risotto (250 g + 750 ml bouillon)	Uden huller	100	100	35 - 40	
Røde bønner	Uden huller	100	100	85 - 95	Udblødes 1 time. Dæk med vand.
Røde linser (250 g + 375 ml vand)	Uden huller	100	100	15 - 20	
Linser (250 g + 375 ml vand)	Uden huller	100	100	50 - 60	
Hvide bønner, udblødte (250 g + 1 l vand)	Uden huller	100	100	55 - 65	

Desserter

Madvare	Tilberedningsbeholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Crème brûlée (à 130 g)	Med huller	90	80	55 - 65	
Dampfnudeln / Germknödel (à 100 g)	Uden huller	100	100	20 - 30	Lad dampnudlerne hæve 30 min. inden dampningen. → "Hævning" på side 56
Flan / crème caramel (à 130 g)	Med huller	90	100	35 - 40	
Kompot	Uden huller	100	100	20 - 25	F.eks. æbler, pærer, rabarber Tip: Tilsæt sukker, vaniljesukker, kanel eller citronsaft.
Mælkeris (200 g ris + 800 ml mælk)	Uden huller	100	100	55 - 60	Lad retten køle af i 10 minutter, og rør rundt. Tip: Tilsæt frugt, sukker eller kanel.
Appelsinflan	Med huller	90	100	40 - 45	
Pocheret pære	Med huller	100	100	45 - 50	
Sød tærte	Uden huller	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Forvarmning F.eks. semulje, kvark eller forkogt mælkeris
Sød soufflé	Uden huller	160	0	30	Med frugter, chokolade, vanilje

Andet

Madvare	Tilberedningsbeholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Desinficering (f.eks. sutteflasker, marmeladeglas)	Rist	100	100	20 - 25	
Tørring af frugt og grøntsager	Med huller	80 - 100	0	180 - 300	F.eks. tomater, svampe, squash, æbler, pærer etc. i tynde skiver
Æg, hårdkogte	Med huller	100	100	13 - 15	Forvarmning
Æg, smilende	Med huller	100	100	7	Forvarmning
Æg, blødkogte	Med huller	100	100	4	Forvarmning
Æggestand (500 g)	Glasform, rist	90	100	25 - 30	
Grießnockerl	Uden huller	90 - 95	100	12 - 15	
Varme håndklæder	Uden huller	100	100	10 - 15	Fugt håndklæderne let.
Kartoffelgratin (1 kg kartofler)	Gratinform, rist	180	30	45 - 65	
Lasagne	Uden huller	170 - 190	30 / 60	40 - 55	
Soufflé (ostesoufflé)	Små souffléforme, rist	160	0	30	
Smeltning af chokolade	Varmebestandig skål, rist	60	100	15 - 20	Dæk til med varmebestandig plastfolie.

Bagværk

- Med kombi-/dampovnen kan bagværk altid tilberedes med den optimale fugtighed:
 -  | Varmluft + 0 % damp:
Ved frugtkager og quiche kan overskydende fugt undvige. Denne driftstype svarer til Varmluft i en konventionel ovn.
 -  | Varmluft + 30 % damp:
Rørekager bliver ikke udtørret. Madvarernes egen fugtighed kan ikke undvige fra ovnrummet.
 -  | Varmluft + 60 - 100 % damp:
Butterdej og gærbagværk bliver luftigt indvendigt og sprødt og blankt udvendigt.
- Brug rille 2, når der kun bages i ét lag. Brug rille 1 og 3, når der bages samtidigt i to lag. Brug tilberedningsindsatsen uden huller til det andet lag. Stil formen på risten i den første rille, hvis der anvendes en høj bageform.
- Ved dampstød – muligt ved Varmluftdrift (0 % damp) og ved damptrin 30 % – bliver der tilført damp til madvarerne. Denne funktion anvendes blandt andet i begyndelsen af bageprocessen ved bagning af brød eller kager af gærdej, hvorved bagværket får mere volumen og en sprødere og blankere skorpe.

Madvare	Tilberedningsbeholdere	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Æblekage (iht. EN 60350-1)	Springform 20 cm, rist	160	0	110	Forvarmning
Bagels	Uden huller	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette, forbagt	Rist	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Lagkagebund, høj (6 æg)	Springform	150	0	45	
Lagkagebund, flad (2 æg)	Uden huller	200	100	8 - 10	f.eks. til en roulade
Småt bagværk af butterdej	Uden huller	190 - 210	80 - 100	10 - 18	f.eks. med birkes, marcipan eller med skinke, ost
Brioche, rundstykker	Uden huller	160	0	8 - 12	
Rundstykker (å 50 - 100 g)	Uden huller	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25	Trin 2) 170°C for lyst / 230°C for mørkt
Rundstykker, forbagte	Rist	150 - 170	0	8 - 15	Brug dampstød ved starten af bagningen.
Brød (0,5 - 1 kg)	Uden huller	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25 - 45	Trin 2) 170°C for lyst / 230°C for mørkt Brug stegetermometret for præcis kontrol af kernetemperaturen. → Side 26 Afkøles på risten.
Flade kager af rørt dej	Uden huller	160 - 165	0	35 - 40	
Formkage (1 kg mel)	Høj randform, rist	160 - 175	30	45 - 50	
Kager på bageplade	Uden huller	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Brug 0 % damp ved kager på plade af gærdej med fugtig belægning (f.eks. blomme- eller løgtærter) og 60 % damp ved kager med tør belægning (f.eks. den tyske Streusel-kage).
Gærbletbrød (500 g mel)	Uden huller	160 - 170	30	25 - 35	Ved starten af bagningen: Brug dampstød én gang
Muffins	Muffinplade, rist	170	30	20 - 30	
Makroner	Uden huller	150 - 160	0	15 - 20	
Småkager	Uden huller	150 - 165	0	10 - 20	
Quiche, Wähe	Quicheform, rist	190 - 210	0	45 - 60	
Rørekage	Firkant-/springform, rist	165 - 170	0 - 30	50 - 75	

Madvare	Tilberedningsbeholdere	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Small cakes (iht. EN 60350-1)	Uden huller - rille 2	160	0	25 - 30	Forvarmning
	Med huller - rille 1	150	0	30 - 35	
	Uden huller - rille 3				
Sprøjtede småkager (iht. EN 60350-1)	Uden huller - rille 2	140	0	50	Forvarmning
	Med huller - rille 1	140	0	50	
	Uden huller - rille 3				
Tærte	Tærteform, rist	190 - 200	0 - 30	30 - 45	f.eks. med æbler, chokolade, abrikoser eller med asparges, løg, ost
Lagkagebunde (iht. EN 60350-1)	Uden huller	150	0	40	Forvarmning
Vandbakkelse, eclairs	Uden huller	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Hævning

- Kombi-/dampovnen giver et ideelt klima til hævnning af dej og fordej eller forbagt bagværk uden udtørring.
- Brug driftstypen "Hævning"  til dette.
- Ved denne driftstype er forvarmning ikke nødvendig.
- Det er ikke nødvendigt at dække skålen til med et fugtigt klæde. Hævningen tager kun halvt så lang tid som hævnning på normal vis.
- Den angivne hævetid er kun vejledende. Lad dejen hæve, til den har opnået det dobbelte volumen.

Fødevarer	Tilberedningsbeholdere	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Hævning af dej - pizza	Skål / rist	38		25	F.eks. gærdej, fermenteret dej, surdej
Hævning af dej - brød	Skål / rist	45		40	
Hævning af dej - brioche	Skål / rist	45		55	

Regenerering (opvarme)

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

Madvare	Tilberedningsbeholdere	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Baguette, rundstykker (frosne)	Rist	140		10 - 15	
Baguette, rundstykker (daggamle)	Rist	180		4 - 7	

Madvare	Tilberedningsbeholder	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Steg, i skiver (å 150 g)	Uden huller	120		15 - 20	Læg fingertykke skiver i tilberedningsbeholderen ved siden af hinanden (ikke over hinanden), og hæld saucen ved for at få mere saftigt kød.
Grøntsager	Tallerken, rist	120		10 - 12	Uden forvarmning.
Pizza (fra dagen før, ikke dybfrost)	Rist	180		8 - 10	
Stivelsesholdigt tilbehør	Tallerken, rist	120		8 - 12	f.eks. pasta, kartofler i kvarte, ris - uegnet til bagte eller friterede retter, som pommes frites eller kroketter.
Tallerkenretter	Tallerken, rist	120		15 - 20	

Optøning

- I kombi-/dampbageovnen kan dybfrost tøs skånsomt op hurtigere end i køleskabet og mere ensartet end i mikrobølgeovnen.
- Brug driftstypen "Optøning" * til dette.
- Ved denne driftstype er forvarmning ikke nødvendig.
- De angivne optøningstider er kun vejledende. Optøningens varighed afhænger af de frosne levnedsmidlers størrelse, vægt og form: Frys levnedsmidler ned så fladt som muligt eller enkeltvis. Det reducerer optøningstiden.
- Tag retterne ud af emballagen inden optøningen.
- Tø kun den mængde op, som skal bruges med det samme.
- Husk, at optøede levnedsmidler kan være mindre holdbare, så de hurtigere bliver fordærvet end ferske levnedsmidler. Tilbered derfor optøede levnedsmidler med det samme, og sørg for, at de bliver helt gennemtilberedt.
- Vend kød eller fisk, eller adskil enkeltdele, som f.eks. bær eller mindre kødstykker, efter halvdelen af optøningstiden. Fisk behøver ikke at blive tøet helt op. Det er nok, hvis overfladen er tilstrækkeligt blød til at kunne fastholde krydderier.

Advarsel – Sundhedsrisiko!

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

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

Lad kombi-/dampovnen varme i ca. 15 minutter ved 180°C med ovnfunktionen Varmluft, når ovnen har været anvendt til optøning.

Fødevarer	Tilberedningsbeholder	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Bærfrugter (300 g)	med huller	45 - 50	* ø	6 - 8	
Steg (1 - 1,5 kg)	med huller	45 - 50	* ø	90 - 120	
Fiskefilet (å 150 g)	med huller	45 - 50	* ø	15 - 20	
Grøntsager (400 g)	med huller	45 - 50	* ø	10 - 12	
Gullasch (600 g)	med huller	45 - 50	* ø	40 - 55	
Kylling (1 kg)	med huller	45 - 50	* ø	60 - 70	
Kyllingelår (å 400 g)	med huller	45 - 50	* ø	40 - 50	

Henkogning

- I kombi-/dampovnen er det let og ukompliceret at henkoge frugt og grøntsager.
- Levnedsmidler skal henkoges så hurtigt som muligt, efter at de er købt eller høstet. Længere tids opbevaring reducerer vitaminindholdet og kan let medføre gæring.
- Anvend kun helt friske frugter og grøntsager.
- Kombi-/dampovnen egner sig ikke til henkogning af kød.
- Kontroller henkogningsglas, gummiringe, klemmer og fjedre, og rengør dem grundigt.
- Desinficer de skyllede glas i kombi-/dampovnen ved 100°C og 100 % damp i 20-25 minutter inden henkogningen.
- Stil henkogningsglassene i tilberedningsbeholderen med huller. De må ikke røre ved hinanden.
- Åbn ovndøren, når tilberedningstiden er afsluttet. Tag først henkogningsglassene ud af ovnen, når de er kølet helt af.

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

Koge saft (bær)

- I kombi-/dampovnen er det let og ukompliceret at fremstille saft af bærfrugter.
- Læg bærrene i tilberedningsindsatsen med huller, og sæt den ind i 2. rille nedefra. Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind nedenunder til opfangning af saften.
- Lad bærrene ligge i apparatet, til der ikke drypper mere saft af.
- Bagefter kan bærrene trykkes igennem et viskestykke for at få de sidste saftrester med.

Fødevarer	Tilberedningsbeholder	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Bærfrugter	med huller + uden huller	100	100	60 - 120	

Tilberedning af yoghurt

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

Fødevarer	Tilberedningsbeholdere	Temperatur i °C	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Yoghurt-masse (i lukkede glas)	med huller	45	100	300	Tip: Tilsæt frugtpuré, marmelade, honning, vanille eller chokolade til yoghurtmassen for at give den en aromatisk smag.

Tilberedning af store madvarer

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

Akrylamid i fødevarer

Hvilke retter drejer det sig om?

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

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

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

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

9001346317 (001028)
da

GAGGENAU

