

BS 450/451

BS 454/455

Kombidampovn

Innholdsfortegnelse

Forskriftsmessig bruk	4	Timer-funksjoner	18
Viktige sikkerhetsanvisninger	5	Vise tidsurmeny	18
Årsaker til skader	6	Korttidstimer	18
Miljøvern	7	Stoppeklokke	18
Energisparing	7	Tilberedningstid	19
Miljøvennlig håndtering	7	Tilberedningstid slutt	20
Gjør deg kjent med apparatet	8	Langtidstimer	21
Dampovn	8	Innstilling av langtidstimeren	21
Tank for friskt vann og tank for brukt vann	8	Barnesikring	21
Display og betjeningsselementer	9	Aktivere barnesikringen	21
Symboler	9	Deaktivere barnesikringen	21
Farger og visning	9	Automatiske programmer	22
Automatisk åpning av døren	10	Innstillingstips	22
Standby	10	Velge rett	22
Aktivere apparatet	10	Stille inn matrett	22
Ytterligere informasjon i og i [®]	10	Hente frem de siste automatiske programmene	23
Kjølevifte	10	Individuelle oppskrifter	23
Tørking av ovnsrommet	11	Registrere oppskrift	23
Posisjoner driftsmodusbryter	11	Programmere oppskrift	24
Utstyr	13	Angi navn	24
Spesialutstyr	13	Starte oppskrift	24
Før første gangs idriftsetting	14	Endre oppskrift	25
Velge språk	14	Slette oppskrift	25
Stille inn klokkeslett-format	14	Steketermometer	25
Stille inn klokkeslett	14	Plassere steketermometer i matvaren	25
Stille inn datoformat	14	Slik stiller du inn kjernetemperaturen	26
Stille inn dato	14	Veiledende verdier for kjernetemperaturen	27
Innstilling av temperaturrenheten	14	Home Connect	28
Innstille vannets hardhet	14	Installere	28
Avslutte første gangs idriftsetting	14	Fjernstart	29
Rengjøre glassrute i dør	14	Home Connect Innstillinger	29
Rengjøring av tilbehør	15	Fjerndiagnostisering	30
Oppvarme apparatet	15	Datavern	30
Aktivere apparatet	15	Samsvarserklæring	30
Standby	15	Grunninnstillinger	31
Aktivere apparatet	15	Rengjøring og vedlikehold	34
Betjening av apparatet	16	Rengjøringsmidler	34
Fylle vanntanken	16	Rengjøringsprogram	35
Ovnsrom	16	Tørkeprogram	37
Skyve inn tilbehør	17	Avkalkingsprogram	37
Innkobling	17	Ta ut stigene	39
Utkobling	17	Hva kan du gjøre ved feil?	40
Dampdusj	17	Strøbrudd	41
Etter hver bruk	17	Demo-modus	41
Sikkerhetsutkobling	17		

Kundeservice	42
E-nummer og FD-nummer	42
Tabeller og tips	42
Grønnsaker	43
Fisk	44
Fisk – damping ved lav temperatur	44
Kjøtt – steking ved høyere temperaturer	45
Kjøtt / fjærkre – lavtemperatursteking	46
Fjærkre	47
Sous vide-tilberedning	47
Grilling	51
Tilbehør	52
Desserter	52
Annet	53
Bakst	53
Heving	54
Regenerere (varme opp)	55
Opptining	55
Konservering	56
Safte (bærfrukter)	56
Tilberedning av yoghurt	56
Tilberedelse av store stykker	57
Akrylamid i matvarer	57

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

www.gaggenau.com og nettbutikk:

www.gaggenau.com/zz/store

Forskriftsmessig bruk

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

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

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

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

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

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 meter.

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

⚠ Advarsel – Brannfare!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkoholamp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.
- Det kan strømme ut varm damp når apparatet er i bruk. Berør ikke lufteåpningene. Hold barn på avstand.

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

- Renseløsningen kan gi etseskader i munnen, halsen, øynene og på huden. Følg sikkerhetsanvisningene på emballasjen til renseskassetene. Ikke drikk renseløsningen. Renseløsningen må ikke komme i kontakt med matvarer. Skyll vanntanken grundig før apparatet brukes igjen.
- Avkalkingstabletter kan gi etseskader i munnen, halsen, øynene og på huden. Følg sikkerhetsanvisningene på emballasjen til avkalkingstablettene. Unngå hudkontakt med avkalkingstablettene. Hold avkalkingstabletter unna barn.
- Avkalkingsløsningen kan gi etseskader i munnen, halsen, øynene og på huden. Unngå hudkontakt med avkalkingsløsningen. Hold avkalkingsløsning unna barn. Ikke drikk avkalkingsløsning. Avkalkingsløsningen må ikke komme i kontakt med matvarer. Skyll vanntanken grundig før apparatet brukes igjen.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

Lyset fra LED-lamper er svært skarpt og kan skade øynene (risikogruppe 1). Ikke se lenger enn 100 sekunder direkte inn i den lysende LED-lamper.

Årsaker til skader**Obs!**

- Unngå å legge noe rett på bunnen av ovnsrommet. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Varmeopphopning kan skade apparatet. Det skal aldri ligge noe på bunnen av ovnsrommet. Sett alltid kokekaret på risten eller i langpannen med hull.
- Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- Hvis ledningsvannet er meget kloridholdig (>40 mg/l) anbefaler vi å bruke et kloridfattig mineralvann uten kullsyre. Informasjon om ledningsvannet får du hos vannverket ditt.
- Kokekaret må være varme- og dampfast. Stekeformer av silikon egner seg ikke til kombinert bruk med damp.
- Bruk bare originalt tilbehør i ovnsrommet. Ikke bruk emaljerte stekebrett eller grillbrett. Rustende materiale (f.eks. serveringsbrett, bestikk) kan føre til korrosjon i ovnsrommet.
- Bruk kun originale smådeler (f.eks. riflemutre). Bestill smådeler hos vår reservedel-service i tilfelle disse skulle gå tapt.
- Dryppende væske: Når du bruker langpannen med hull til damping, må du alltid sette inn langpannen uten hull under. Væske som drypper, samles opp.
- Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. De kan føre til korrosjon i ovnsrommet.
- Salt, skarpe sauser (f.eks. ketchup, sennep) eller saltet mat (f.eks. stek som har lagt i lake) inneholder klorider og syrer. Disse angriper edelstålens overflate. Fjern rester alltid med en gang.
- Fruktsaft kan gi flekker i ovnsrommet. Fjern alltid fruktsaft med én gang og tørk etter først med fuktig klut og deretter med en tørr klut.
- Feil vedlikehold av apparatet kan føre til korrosjon i ovnsrommet. Se i bruksanvisningen for veiledning om vedlikehold og rengjøring. Rengjør ovnsrommet etter hver bruk så fort apparatet er avkjølt. Tørk ovnsrommet med tørkeprogrammet etter rengjøringen.
- Ikke ta av dørtetningen. Når dørtetningen er skadet, lukker apparatdøren ikke lenger riktig. Møbelfrontene ved siden av kan bli skadet. La dørtetningen skiftes ut.

Miljøvern

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

Energisparing

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

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



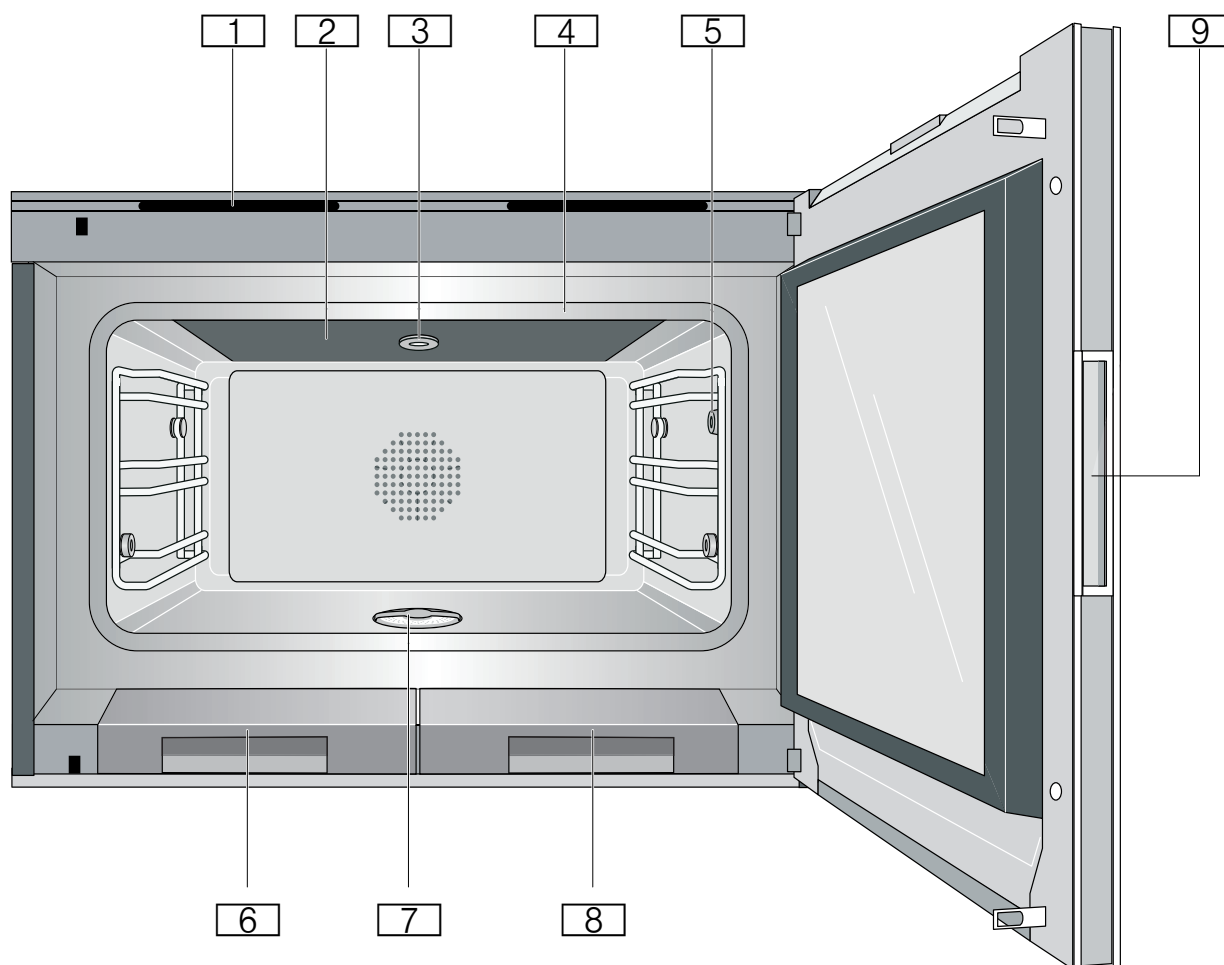
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Gjør deg kjent med apparatet

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

Dampovn



- ☐ 1 Ventilasjonsåpninger
- ☐ 2 Grillflate i glasskeramikk
- ☐ 3 Tilkobling av rengjøringspatron
- ☐ 4 Dørtetning
- ☐ 5 Uttak for steketermometer
- ☐ 6 Tank for brukt vann
- ☐ 7 Silfilter
- ☐ 8 Tank for friskt vann
- ☐ 9 Innfelt håndtak dør

Tank for friskt vann og tank for brukt vann

Apparatet har en tank for friskt vann og en tank for brukt vann. Når du åpner apparatdøren, ser du tanken for brukt vann til venstre og tanken for friskt vann til høyre.

Fyll opp tanken for friskt vann hver gang før bruk.
→ "Fylle vanntanken" på side 16

Tanken for friskt vann har en kapasitet på ca. 1,7 liter.

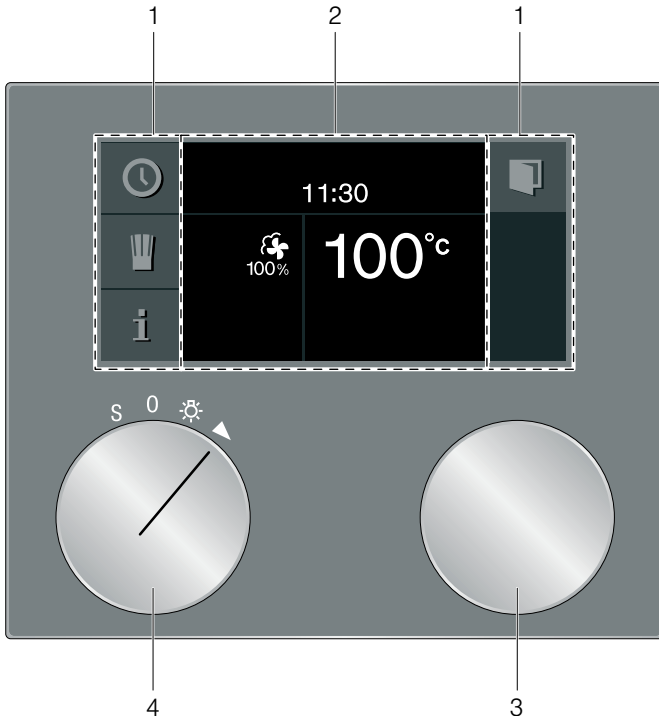
Etter tilberedning med dampfunksjonen må du la apparatet avkjøles, og du må tømme tanken for brukt vann.

Display og betjeningslementer

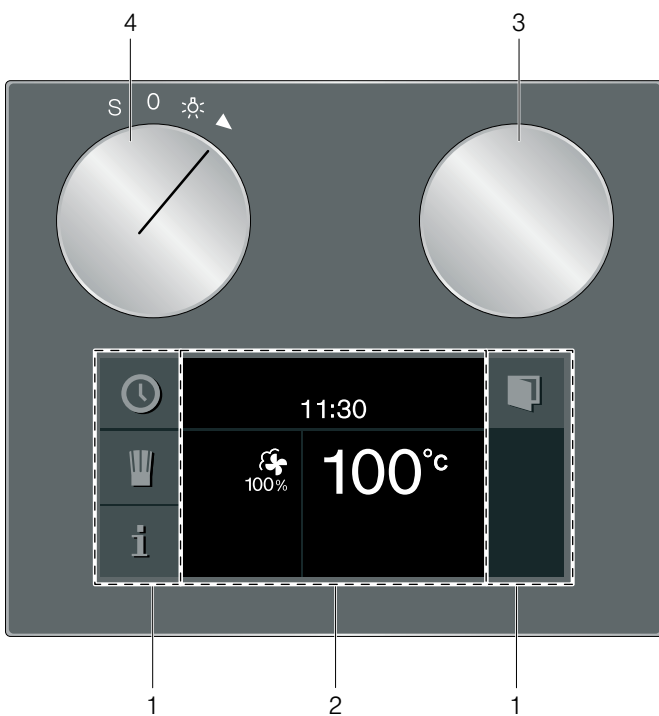
Denne anvisningen gjelder for forskjellige apparatversjoner. Alt etter apparattype er det mulig med avvik i detaljene.

Betjeningen er identisk for alle apparatversjoner.

Betjening på apparatets overside



Betjening på apparatets underside



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

Symboler

Symbol	Funksjon
▶	Starte
■	Stopp
	Pause/slutt
X	Avbryte
C	Slette
✓	Bekreft / lagre innstillinger
>	Valgpil
🔒	Åpne døren på apparatet
i	Vise mer informasjon
⏩	Hurtigoppvarming med statusvisning
🔥	Åpne Programautomatikk eller Individuelle oppskrifter
rec	Registrere meny
🔧	Bearbeide innstillinger
> A	Angi navn
✖	Slette bokstav
🔒	Barnesikring
🕒	Vise tidsurmeny
🕒	Fremvise langtidstimer
🔧	Demo-modus
🔧	Steketermometer
🔥	Start dampdusj
🔥	Avslutt dampdusj
📶	Nettverkstilkobling (Home Connect)

Farger og visning

Farger

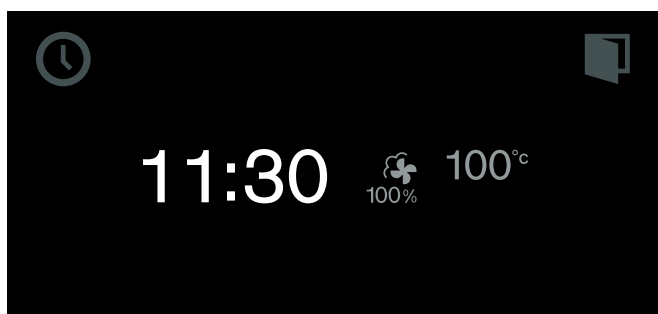
De forskjellige fargene tjener til bruksbeskrivelsen i de henholdsvis innstillinger.

oransje	Første innstillinger
	Hovedfunksjoner
blå	Grunninnstillinger
	Rengjøring
hvit	innstillbare verdier

Visning

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

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



Automatisk åpning av døren

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

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

Standby

Apparatet er i standby-modus når ingen funksjon er stilt inn, eller når barnesikringen er aktivert.

Betjeningsfeltet har redusert lysstyrke i standby-modus.

Merknader

- Det finnes diverse visninger for standby-modus. GAGGENAU-logoen og klokkeslettet er forhåndsinnstilt.
- Lysstyrken i displayet avhenger av den vertikale synsvinkelen.
- Du kan når som helst endre visning og lysstyrke i grunninnstillingene.

Aktivere apparatet

For å gå ut av standby-modus kan du enten

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

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

Merknader

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

Ytterligere informasjon i og i[Ⓜ]

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

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

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

Ved meldinger vedrørende Home Connect vises også Home Connect-status i symbolet **i[Ⓜ]**. Du finner nærmere informasjon om dette i kapittel → "Home Connect" på side 28.

Kjølevifte

Apparatet har en kjølevifte. Kjøleviften slår seg på når apparatet går. Den varme luften slippes ut gjennom døren.

La døren være lukket helt til ovnen er avkjølt etter at du har tatt ut maten. Ovnsdøren må ikke stå halvåpen fordi det kan komme skader på kjøkkenmøbler i nærheten. Viften fortsetter å gå en liten stund og slår seg så automatisk av.

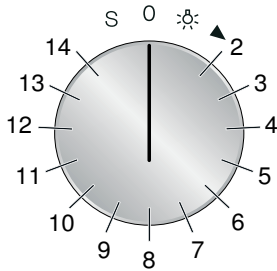
Obs!

Ikke dekk til lufteåpningene. Ellers kan apparatet overopphetes.

Tørking av ovnsrommet

Etter at dampfunksjonen er blitt brukt, vil det være fuktig i ovnsrommet. Kjøleviften og viftehjulet bakerst i ovnsrommet fortsetter å gå en stund etter at ovnen er slått av, og deretter slår de seg av automatisk. Dette kan ta inntil 95 minutter. Apparatdøren må være lukket mens tørkingen pågår.

Posisjoner driftsmodusbryter



Plasse- ring	Funksjon/varmetype	Temperatur	Bruk
0	Nullstilling		
	Lys		Slå på ovnsrombelysningen. Tilgang til ytterligere funksjoner, f.eks. automatiske programmer, egne oppskrifter, fjernstart (Home Connect).
2	100% Varmluft + 100 % fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 100 °C	Damping ved 70 °C–100 °C: Til grønnsaker, fisk og tilbehør. Ingrediensene er helt omgitt av damp. Kombinasjonsdrift ved 120 °C–230 °C: Til butterdeig, brød, rundstykker. Varmluft og damp kombineres.
3	80% Varmluft + 80 % fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Kombinasjonsdrift: Til butterdeig, kjøtt og fjærkre. Varmluft og damp kombineres.
4	60% Varmluft + 60 % fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Kombinasjonsdrift: Til gjærbakst og brød. Varmluft og damp kombineres.
5	30% Varmluft + 30 % fuktighet*	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Tilberedning i egen fuktighet: Til bakverk. Med denne innstillingen lages det ikke damp. Fuktigheten fra matvarene holdes inne i ovnsrommet, slik at maten ikke blir tørr.
6	0% Varmluft + 0 % fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Varmluft: Til kaker, småkaker og gratenger. En vifte i bakveggen fordeler varmen jevnt i ovnsrommet.
7	 Lavtemperaturtilberedning	30–90 °C Foreslått temperatur 70 °C	Steking av kjøtt på lav temperatur. Skånsom, langsom steking for å gi et spesielt mørt stekeresultat.
8	100% Sous vide-matlagning	50–95 °C Foreslått temperatur 60 °C	Tilberedning "under vakuum" ved lave temperaturer mellom 50–95 °C og 100 % damp: Egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter. Rettene er pakket i spesielle varmebestandige kokeposer som er lukket med en vakuumpakker. Den beskyttende posen sørger for at nærings- og aromastoffene bevares.
9	 Hel grill trinn 1 + fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Grill med fuktighet: Til gratenger og suffleer.

* Varmetypen som ble brukt til å fastsette energi-effektklasse i henhold til EN60350-1.

Plasse- ring	Funksjon/varmetype	Temperatur	Bruk
10	 Hel grill trinn 2 + fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Grill med fuktighet: Til fylte grønnsaker. Grilleffekten er økt.
11	 Hel grill + omluft	30–230 °C Foreslått temperatur 230 °C	Til gratinering ved 230 °C på slutten av tilbered- ningstiden. Til grilling av grønnsaksspyd eller reke- spyd ved 180°C.
12	 Heving	30–50 °C Foreslått temperatur 38 °C	Heving: Til gjærdeig og surdeig. Deigen hever betydelig raskere enn ved romtempe- ratur. Varmluft og damp kombineres, slik at overfla- ten på deigen ikke tørker ut. Optimal temperaturinnstilling for gjærdeig er 38 °C.
13	 Tining	40–60 °C Foreslått temperatur 45 °C	Til grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt. Fuktigheten gjør at varmen overføres skånsomt til matvarene. Matvarene tørker ikke ut og blir ikke mis- formet.
14	 Oppvarming	60–180 °C Foreslått temperatur 120 °C	Til ferdigretter og bakevarer. Skånsom oppvarming av ferdige retter. Dampen som tilføres, gjør at rettene ikke tørker ut. Oppvarming av tallerkenretter ved 120 °C, bakeva- rer ved 180 °C.
S	 Grunninnstillinger		I grunninnstillingene kan du tilpasse apparatet etter dine behov.
	 Rengjøringsprogram		Med rengjøringsprogrammet fjerner du kraftig smuss i ovnsrommet.
	 Tørkeprogram		Med tørkeprogrammet kan du tørke ovnsrommet raskt, f.eks etter rengjøringen.
	 Avkalkingsprogram		Med avkalkingsprogrammet løser du opp kalk i apparatet.
* Varmetypen som ble brukt til å fastsette energi-effektklasse i henhold til EN60350-1.			

Utstyr

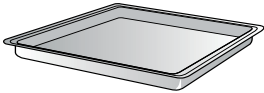
Bruk bare utstyret som er levert med eller som kan fås hos Kundeservice. Det er spesielt tilpasset ditt apparat. Pass på at du alltid skyver utstyret i ovnsrommet i riktig retning.

Apparatet er utstyrt med følgende utstyr:



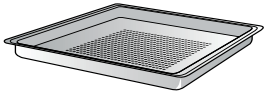
Rist

for kokekar, kake- og suffléformer og for steker



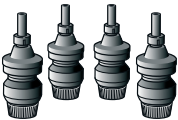
Langpanne av rustfritt stål, uten hull, 40 mm dyp

Til koking av ris, belgfrukter og korn, til steking av langpannekake og til oppsamling av dryppende væske ved damping.



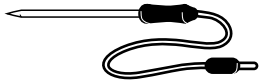
Langpanne av rustfritt stål, med hull, 40 mm dyp

Til damping av grønnsaker og fisk, safting av bær og til opptining



Sett med

4 rengjøringspatroner



Steketermometer

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

Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

BA 010 301	Trippelt teleskoputtrekk
BA 020 360	Langpanne av rustfritt stål, uten hull, 40 mm dyp, 5 l
BA 020 370	Langpanne av rustfritt stål, med hull, 40 mm dyp, 5 l
BA 020 380	Langpanne, non-stick-belagt, uten hull, 40 mm dyp, 5 l
BA 020 390	Langpanne, non-stick-belagt, med hull, 40 mm dyp, 5 l
BA 030 300	Grillrist, med føtter
CL S10 040	Sett med 4 rengjøringspatroner
17002490	Sett med 4 avkalkningstabletter
GN 010 330	GN-adapter (Til bruk med GN-panner og stekegryte)
GN 114 130	Panne rustfritt stål GN 1/3, uten hull, 40 mm dyp, 1,5 l
GN 114 230	Panne rustfritt stål GN 2/3, uten hull, 40 mm dyp, 3 l
GN 124 130	Panne rustfritt stål GN 1/3, med hull, 40 mm dypt, 1,5 l
GN 124 230	Panne rustfritt stål GN 2/3, med hull, 40 mm dyp, 3 l

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

Non-stick-belegningen må ikke varmes opp mer enn 230 °C. Den non-stick-belagte langpannen må kun brukes i kombidampovn.

Før første gangs idriftsetting

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker apparatet for første gang. Les først kapittelet → "Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 5.

Apparatet må være ferdig montert og tilkoblet.

Etter tilkobling til strømnettet viser displayet menyen for første gangs bruk. Nå kan du stille inn apparatet til første gangs oppstart.

Merknader

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

Velge språk

I displayet vises det forhåndsinnstilte språket.

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

Stille inn klokkeslett-format

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

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

Stille inn klokkeslett

I displayet vises klokkeslettet.

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

Stille inn datoformat

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

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

Stille inn dato

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

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

Innstilling av temperaturenheten

Displayet viser de to mulige enhetene °C og °F. Enheten °C er forhåndsvalgt.

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

Innstille vannets hardhet

I displayet vises "Vannhardhet".

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

Avslutte første gangs idriftsetting

I displayet vises "Første gangs oppstart fullført".

Bekreft med ✓.

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

Rengjøre glassrute i dør

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

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

Rengjøring av tilbehør

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

Oppvarme apparatet

Påse at det ikke er noen emballasjerester i ovnsrommet.

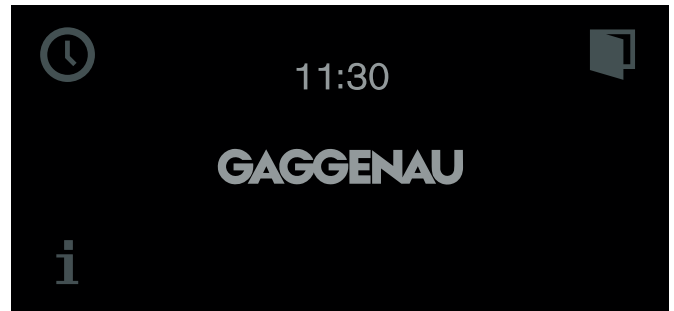
For å bli kvitt den lukten som ofte sitter i helt nye produkter, kan du varme opp det tomme apparatet. Det som passer ideelt til dette, er én time med varmluft  + 60 % damp ved 200 °C.

Aktivere apparatet

Standby

Apparatet er i standby-modus når ingen funksjon er stilt inn, eller når barnesikringen er aktivert.

Betjeningsfeltet har redusert lysstyrke i standby-modus.



Merknader

- Det finnes diverse visninger for standby-modus. GAGGENAU-logoen og klokkeslettet er forhåndsinnstilt. Du kan endre displayet med innstillingen "Standby-display" i grunninnstillingene.
- Lysstyrken i displayet avhenger av den vertikale synsvinkelen. Du kan justere displayet med innstillingen "Lysstyrke" i grunninnstillingene.

Aktivere apparatet

For å gå ut av standby-modus kan du enten

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

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

Merknader

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

Betjening av apparatet

Fylle vanntanken

Før du starter tilberedning med med damp, åpner du apparatdøren og fyller vann på høyre vanntank. Ved tilberedning uten damp lar du den tomme vanntanken bli værende i tanksjakten i apparatet.

Forsikre deg om at vannets hardhetsgrad er riktig innstilt. → *"Innstillinger vannets hardhet" på side 14*

På apparatet, tanken og tanklokket er det symboler for friskt vann og brukt vann. Vær obs på symbolene for friskt vann og brukt vann når du legger på tanklokket og når du skyver tankene inn i apparatet. Hvis du legger på feil tanklokk, vil det ikke lukkes riktig. Hvis du skyver en tank inn i feil åpning, vil du ikke kunne skyve tanken helt inn.

⚠ Advarsel – Fare for personskader og brann!

Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss. Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene inne i ovnsrommet (eksplosjoner). Ovnsdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Forkanten av ovnsrommet blir svært varm når ovnen er i bruk. Når du tar ut vanntanken, må du kun berøre håndtaket på den.

Obs!

Apparatskader ved bruk av uegnede væsker

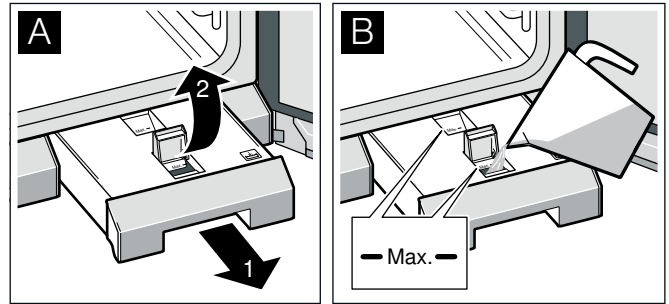
- Benytt utelukkende ferskt ledningsvann, bløtgjort vann eller mineralvann uten kullsyre.
- Hvis ledningsvannet er meget kalkholdig, anbefaler vi bløtgjort vann.
- Ikke benytt destillert vann, sterkt kloridholdig ledningsvann (> 40 mg/l) eller andre væsker.

Informasjon om ledningsvannet får du hos vannverket ditt. Vannets hardhet kan du kontrollere med det vedlagte testsettet.

Fyll alltid vanntanken på nytt før bruk hvis du velger en varmetype som krever damp:

- 1 Åpne apparatdøren.
- 2 Dra tanken for friskt vann ut av apparatet inntil nivåindikatoren blir synlig (bilde A).

- 3 Tanken for friskt vann skal fylles med vann til "Max."-merket (bilde B).

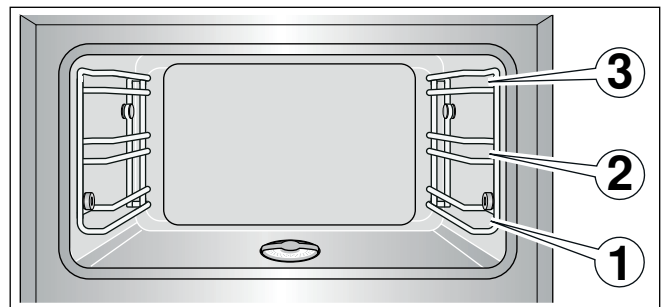


- 4 Skyv tanken for friskt vann helt inn til stopp.

Ovnsrom

Ovnen har tre innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles fra bunnen og opp.

Merk: Ved damping, opptining, heving og oppvarming kan du bruke inntil tre innsetningshøyder samtidig. Du kan bare steke på ett nivå, bruk da innsetningshøyde 2 nedenfra (eller innsetningshøyde 1 ved høye former). Hvis du tilbereder svært små bakevarer, kan du også bruke to høyder, f.eks. høyde 1 og høyde 3.



Obs!

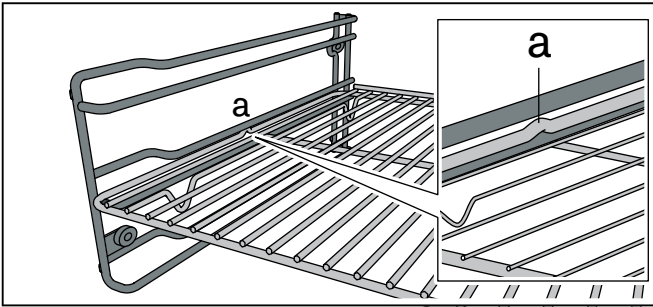
- Unngå å legge noe rett på bunnen av ovnsrommet. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Varmeopphopning kan skade apparatet. Det skal aldri ligge noe på bunnen av ovnsrommet. Sett alltid kokekar i langpannen med hull eller på risten.
- Tilbehøret må kun skyves inn i stigesporene, ellers kan det tippe.

Skyve inn tilbehør

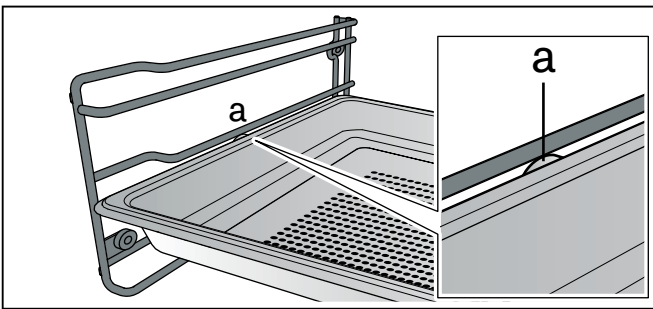
Risten og langpannen med hull er utstyrt med en låsefunksjon. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere. Løft tilbehøret litt opp før du trekker det ut.

Pass på følgende når du setter inn risten:

- at låsetappen (a) peker oppover
- at beskyttelsesbøylen på risten er bak og oppe



Pass på at låsetappen (a) peker nedover når du skyver inn langpannen med hull.



Innkobling

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

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

Merk: Den innstilte temperaturen beholdes selv om driftstypen endres. Det vises bare en foreslått temperatur etter innkobling.

Utkobling

Vri driftsmodusbryteren til 0.

Alt etter driftstype kan det høres en automatisk skylleomgang.

Dampdusj

Med støtvis damping støtes dampen målrettet ut i ovnsrommet. Dermed kan du bake f.eks. brød og rundstykker med tilstrekkelig fuktighet. Gjærbakst får en glatt, glinsende skorpe.

Støtvis damping fungerer kun ved disse varmetypene:

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

Før oppvarmingen må du påse at det er vann i tanken for friskt vann. Når tanken for friskt vann er tom, vises ikke symbolet ☞ i displayet.

Du starter støtvis damping ved å trykke på symbolet ☞ . Dette kort tid tilføres det damp i ovnsrommet.

Damptilførselen varer ca. 5 minutter.

Avbryte dampingen:

Trykk på symbolet ☞ .

Etter hver bruk

Tømme vanntanken

- 1 Åpne døren på apparatet forsiktig. Det kommer ut varm damp.
- 2 Ta ut begge vanntankene og tøm dem.

Obs!

Ikke tørk vanntanken i varmt ovnsrom. Vanntanken tar skade av det.

Tørke ovnsrommet

- 1 Fjern smuss i ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt. Det er mye vanskeligere å fjerne fastbrente rester senere.
- 2 Tørk av det avkjølte ovnsrommet med en fuktig klut og tørk med en myk, tørr klut.
- 3 Tørk av møbler eller håndtak hvis det har oppstått kondens på dem.
- 4 Ved behov kan du tørke ovnsrommet raskt med tørkeprogrammet. → "Tørkeprogram" på side 37

Sikkerhetsutkobling

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

Unntak:

Programmeringer med langtidstimeren.

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

Timer-funksjoner

Via timermenyen kan du stille inn:

⌘ Korttidstimer

⌚ stoppeklokke

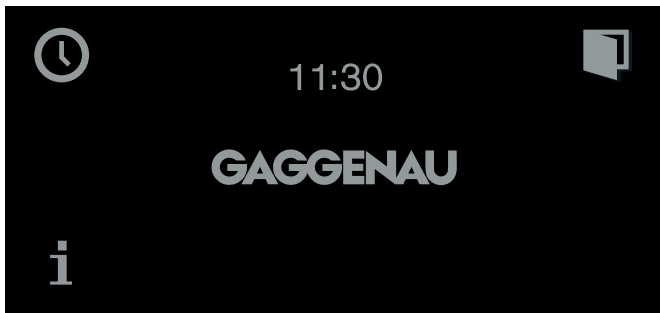
🕒 tilberedningstid (ikke i standby)

🕒 tilberedningstid slutt (ikke i standby)

Vise tidsurmeny

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

Berør symbol 🕒.



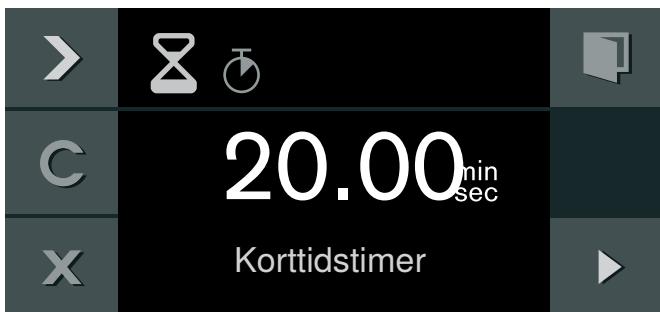
Det vises timermenyen.

Korttidstimer

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

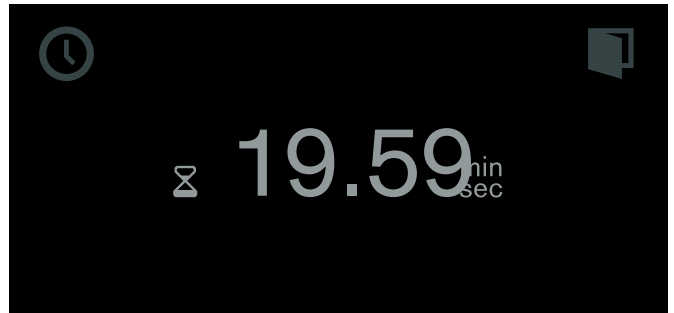
Stille inn timer

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



- 3 Start med ▶.

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



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

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

Stanse korttids-varseluret:

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

Slå av korttids-varseluret før tiden:

Åpne timer-menyen. Velg funksjonen "Korttids-varselur" ⌘ med ▶ og berør symbolet C.

Stoppeklokke

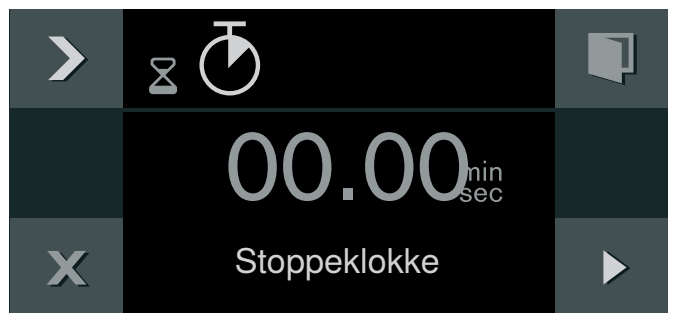
Stoppeklokken går uavhengig av andre innstillinger av apparatet.

Stoppeklokken teller fra 0 sekunder opp til 90 minutter.

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

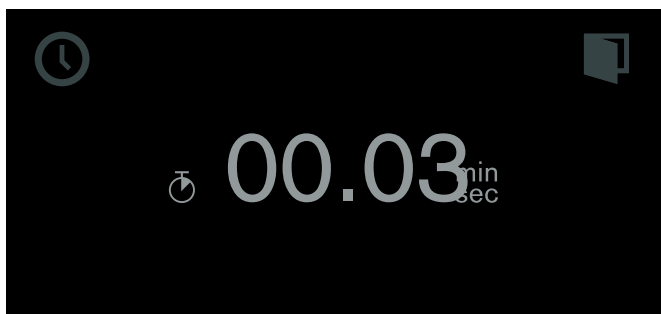
Starte stoppeklokken

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



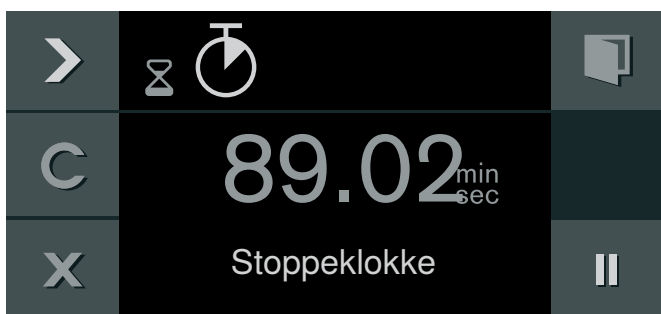
- 3 Start med ▶.

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



Stoppe og starte stoppeklokken

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



Tiden stopper. Symbolet bytter til start  igjen.

- 4 Start med .

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

Slå av stoppeklokken:

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

Tilberedningstid

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

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

Innstilling av tilberedningstid

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

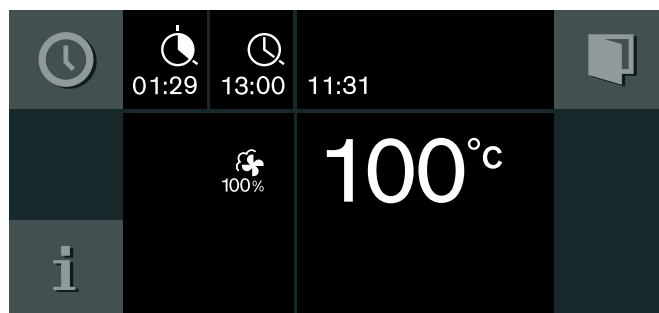
- 1 Berør symbol .
- 2 Velg med  funksjonen "Tilberedningstid" .

- 3 Still ønsket tilberedningstid inn med dreiebryteren.

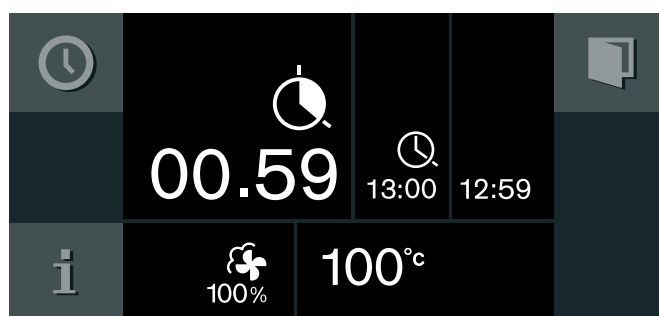


- 4 Start med .

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



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



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

Endring av tilberedningstid:

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

Sletting av tilberedningstid:

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

Avbrudd av hele prosessen:

Still driftsmodusbryter på 0.

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

Tilberedningstid slutt

Du kan forskyve tilberedningstid slutt til et senere tidspunkt.

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

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

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

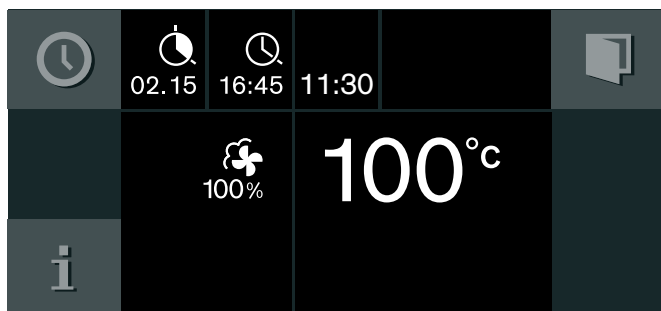
Forskyve tilberedningstid slutt

Du har stilt inn oppvarmingsmodus, temperatur og tilberedningstid.

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



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



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

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

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

Endre tilberedningstid slutt:

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

Avbrudd av hele prosessen:

Still driftsmodusbryter på 0.

Langtidstimer

Med denne funksjonen holder apparatet en temperatur mellom 50 og 230 °C ved bruk av varmetypen "Varmluft + 0 % damp".

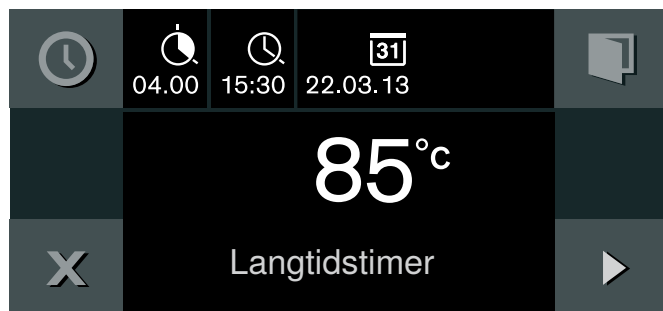
Du kan holde rettene varme i opptil 74 timer, uten at du må slå av eller på.

Ta hensyn til at lett bederlige matvarer ikke må stå for lenge i stekeovnen.

Merk: Langtidstimeren må du stille inn på "Tilgjengelig" i grunninnstillingene.

Innstilling av langtidstimeren

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



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

Apparatet starter. I displayet vises  og temperatur.

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

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

Utkobling:

For å avbryte prosessen, drei driftsmodusbryteren på 0.

Barnesikring

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

Merknader

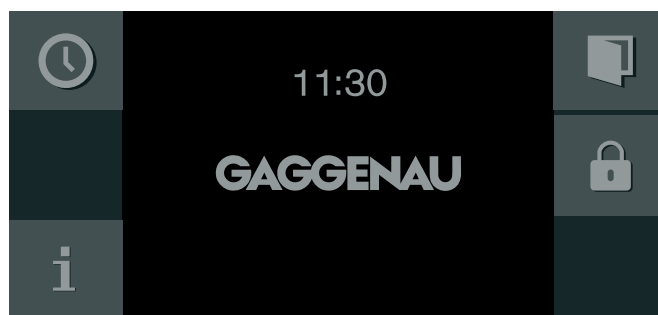
- Barnesikringen må du stille inn på "Tilgjengelig" i grunninnstillingene.
- Hvis det oppstår strømbrudd når barnesikringen er aktivert, kan barnesikringen være deaktivert når strømmen kommer tilbake.

Aktivere barnesikringen

Forutsetning:

Driftsmodusbryteren står på 0.

Berør symbolet  i minst 6 sekunder.



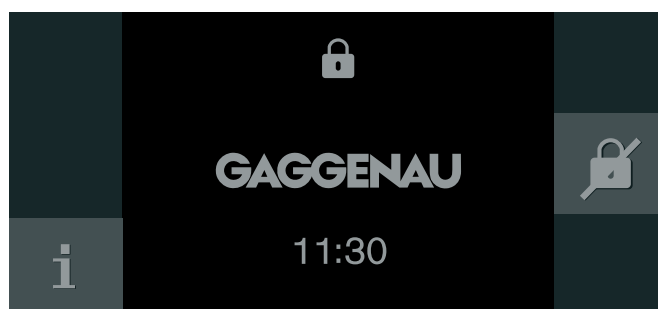
Barnesikringen er aktivert. Standby-visningen vises. Symbolet  vises oppe i displayet.

Deaktivere barnesikringen

Forutsetning:

Driftsmodusbryteren står på 0.

Berør symbolet  i minst 6 sekunder.



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

Automatiske programmer

Med de automatiske programmene kan du tilberede de mest forskjellige retter. Apparatet velger selv den optimale innstillingen.

Ovnsrommet må ikke være for varmt for den valgte retten hvis du skal oppnå gode resultater. Hvis det skjer, vises et varsel i displayet. La apparatet avkjøles og start det på nytt.

Innstillingstips

- Stekeresultatet avhenger av kvaliteten på matvarene og kokekarstørrelse og -type. Bruk kun råvarer av god kvalitet og kjøtt med kjøleskapstemperatur for å oppnå best resultater. Dypfrysede retter tilberedes rett fra fryseboksen.
- Det automatiske programmet foreslår temperatur, varmetype og varighet.
- Ved noen retter blir du bedt om å oppgi vekten. Det er ikke mulig å stille inn vektverdier utenom det angitte vektområdet.
- På noen retter blir du bedt om å legge inn ønsket bruningsgrad, tykkelse på matvarene, stekegrad på kjøtt eller grønnsaker.
- På noen retter skal ovnsrommet forvarmes mens det er tomt. Ikke sett inn retten i ovnsrommet før forvarmingen er avsluttet og displayet viser en melding.
- Dine foretrukne innstillinger vises som forslag neste gang.

Steketermometer

På noen oppskrifter trenger du steketermometeret. Bruk steketermometeret til disse oppskriftene.

→ "Steketermometer" på side 25

Velge rett

Følgende kategorier er tilgjengelige. Bak hver kategori finner du en eller flere retter.

Merk: Den sist valgte kategorien vises først.

Kategorier:

- Kjøtt og fjærkre
- Fisk
- Grønnsaker
- Tilbehør og ovnsbakte retter
- Desserter
- Brød og bakevarer
- Heving
- Oppvarming
- Opptining

Stille inn matrett

Du ledes gjennom hele innstillingsprosessen. Følg anvisningene i displayet.

Bruk dreieknappen til å bla gjennom de enkelte nivåene.

- 1 Still funksjonsvelgeren på .
- 2 Trykk på symbolet . Bekreft med .
- 3 Velg kategori med dreieknappen og bekreft med .
- 4 Velg ønsket rett med dreieknappen og bekreft med .
Displayer viser de innstillingene som er mulige. For mange retter kan du endre innstillingene etter eget ønske.
På noen retter må du stille inn vekt.
Tips: Hvis du trykker på symbolet , får du informasjon om tilbehør og tilberedning.
- 5 Bekreft de innstillingene du ønsker, med . Følg anvisningene i displayet.

Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal. Apparatet slutter å varme.

Åpner du apparatdøren, har det innvirkning på tilberedningsresultatet. La apparatdøren kun være åpen et kort øyeblikk. Det automatiske programmet avbrytes og fortsetter etter at apparatdøren er lukket igjen.

Ettersteke

Når varigheten er telt ned, er det ved noen retter mulig å ettersteke hvis du ikke er tilfreds med tilberedningsresultatet.

I displayet får du spørsmål om du vil ettersteke.

- 1 Bekreft med ✓.
- 2 Velg enkelt eller dobbelt varighet etter behov.
- 3 Start med ▶.
- 4 Når etterstekingen er avsluttet, vrir du funksjonsvelgeren til 0.

Endre og avbryte

Etter start kan ikke innstillingene endres lenger.

Dersom du ønsker å avbryte, setter du funksjonsvelgeren på 0.

Hente frem de siste automatiske programmene

De fem siste rettene lagres med de innstillingene du har valgt. Du kan lagre disse rettene som individuelle oppskrifter med de innstillingene du har valgt. Du kan ikke lenger endre innstillingene på individuelle oppskrifter etter at du har lagret dem med funksjonen "Siste automatiske programmer". → "Individuelle oppskrifter" på side 23

- 1 Still funksjonsvelgeren på ⚙️.
⏏ vises.
- 2 Trykk på symbolet 📄.
- 3 Velg "Siste automatiske programmer" med dreieknappen og bekreft med ✓.
- 4 Velg ønsket rett med dreieknappen og bekreft med ✓.
- 5 Legg inn et navn på retten og lagre den. → "Angi navn" på side 24

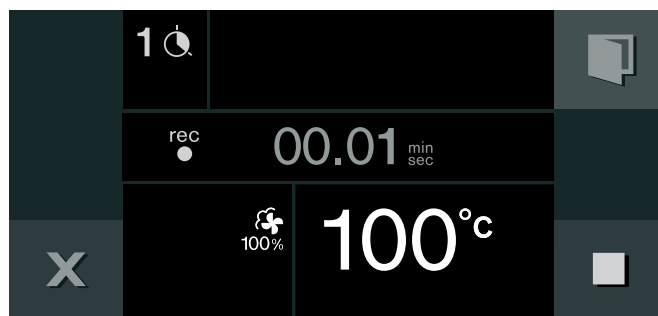
Individuelle oppskrifter

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

Registrere oppskrift

Du har muligheten til å stille inn opptil 5 faser etter hverandre og samtidig lagre dem.

- 1 Still funksjonsvelgeren på ⚙️.
- 2 Trykk på symbolet 📄.
- 3 Velg "Individuelle oppskrifter" med dreieknappen og bekreft med ✓.
- 4 Velg en ledig minneplass med dreieknappen.
- 5 Trykk på symbolet ^{rec} ●.



- 6 Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur.
- 7 Tilberedningstiden registreres.
- 8 Registrere neste fase:
Sett funksjonsvelgeren på ønsket varmetype. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur. En ny fase begynner.
- 9 Når retten har nådd ønsket tilberedningsresultat, trykker du på symbolet ■ for å avslutte oppskriften.
- 10 Under "ABC" angir du navnet. → "Angi navn" på side 24

Merknader

- Faseregistreringen begynner ikke før apparatet har kommet opp i den innstilte temperaturen.
- Hver fase må vare minst 1 minutt.
- I løpet av det første minuttet kan du endre varmetype eller temperatur.

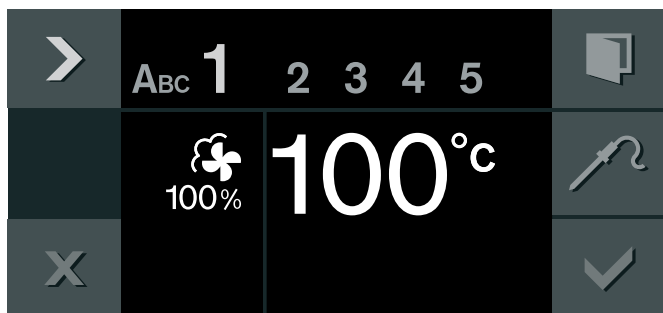
Innlesning av kjernetemperatur for en fase:

Sett steketermometeret i kontakten i ovnsrommet. Still inn oppvarmingsmodus og temperatur. Berør symbol 🔥. Still med dreiebryteren inn ønsket kjernetemperatur og bekreft med 🔥.

Programmere oppskrift

Du kan programmere og lagre opptil fem faser i tilberedningen.

- 1 Still funksjonsvelgeren på .
- 2 Trykk på symbolet .
- 3 Velg en ledig minneplass med dreieknappen.
- 4 Trykk på symbolet .
- 5 Under "ABC" angir du navnet. → "Angi navn" på side 24
- 6 Velg første fase med symbolet . Den først innstilte varmetypen og temperaturen vises. Du kan endre varmetype og temperatur med dreieknappene.



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

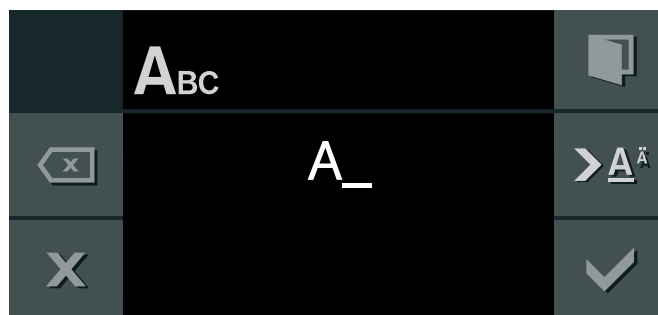
Angi kjernetemperatur for en fase:

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

Merk: Du kan ikke legge inn tilberedningstid for faser med programmert kjernetemperatur.

Angi navn

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



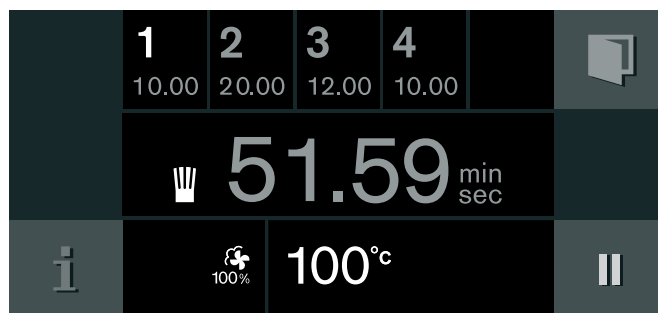
Dreiebryter	Velg bokstaver
	Et nytt ord begynner alltid med en stor bokstav.
> A ^Ä	Kort trykk: markør til høyre Langt trykk: omkobling til omlyder og spesialtegn
	To trykk: linjeskift
> Ä	Kort trykk: markør til høyre Langt trykk: omkobling til normale tegn
	To trykk: linjeskift
< X	Slette bokstaver

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

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

Starte oppskrift

- 1 Still funksjonsvelgeren på .
- 2 Trykk på symbolet .
- 3 Velg "Individuelle oppskrifter" med dreieknappen og bekreft med .
- 4 Velg ønsket oppskrift med dreieknappen.
- 5 Start med .
Stekeovnen starter. Du ser at varigheten telles ned. Innstillingene av fasene vises i displayet.



Merknader

- Varigheten begynner ikke å telles ned før apparatet har nådd innstilt temperatur.
- Du kan endre temperaturen med dreieknappen mens oppskriften teller ned. Dette endrer ikke den lagrede oppskriften.
- Sett i steketermometeret dersom oppskriften inneholder en lagret kjernetemperatur.

Endre oppskrift

Du kan endre innstillingene for en lagret eller programmert oppskrift.

- 1 Still funksjonsvelgeren på ☼.
- 2 Trykk på symbolet 📄.
- 3 Velg "Individuelle oppskrifter" med dreieknappen og bekreft med ✓.
- 4 Velg ønsket oppskrift med dreieknappen.
- 5 Trykk på symbolet _.
- 6 Velg ønsket fase med symbolet ➤.
Programmert varmetype, temperatur og tilberedningstid vises. Du kan endre innstillingene med dreieknappen eller driftsmodusbryteren.
- 7 Lagre med ✓.
- eller -
Avbryt med ✕ og gå ut av menyen.

Slette oppskrift

- 1 Still funksjonsvelgeren på ☼.
- 2 Trykk på symbolet 📄.
- 3 Velg "Individuelle oppskrifter" med dreieknappen og bekreft med ✓.
- 4 Velg ønsket oppskrift med dreieknappen.
- 5 Slett oppskriften med C.
- 6 Bekreft med ✓.

Steketermometer

Steketermometeret gjør det mulig å tilberede maten helt nøyaktig. Den måler temperaturen inne i maten som grilles. Når ønsket kjernetemperatur er nådd, slår ovnen seg automatisk av, og dette sørger for at maten grilles helt nøyaktig.

Steketermometeret blir skadet ved temperaturer på over 250 °C. Derfor må du ikke bruke det ved høyere temperatur enn 230 °C.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

⚠ Advarsel – Forbrenningsfare!

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

Bruk bare den vedlagte kjernetemperaturmåleren. Du kan etterbestille den som reservedel fra kundeservice eller nettbutikken.

Når du bruker steketermometeret, må du aldri legge matvarene i øverste høyde i stekeovnen.

Ta alltid steketermometeret ut av ovnsrommet etter bruk. Det må aldri oppbevares i ovnsrommet.

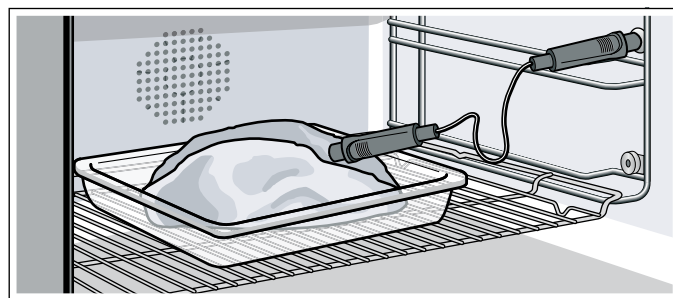
Rengjør steketermometeret med en fuktig klut etter hver gang det har vært i bruk. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin!

Plassere steketermometer i matvaren

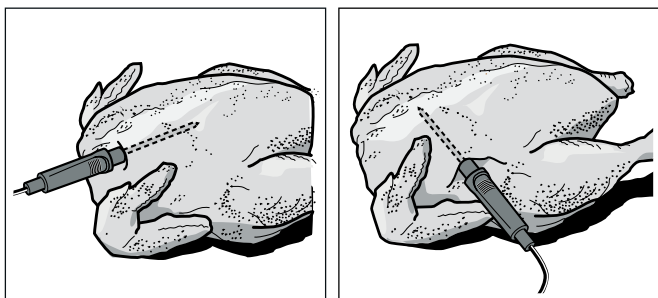
Før du setter matrettene inn i stekeovnen, setter du steketermometeret i matvaren.

Steketermometeret har tre målepunkter. Stikk steketermometeret helt inn. Steketermometeret skal ikke stikkes inn i fett og ikke berøre kokekaret eller bein.

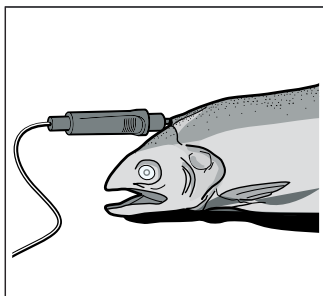
Kjøtt: Ved store kjøttstykker stikker du steketermometeret på skrått helt inn i kjøttet ovenfra. Skal du steke flere stykker, setter du steketermometeret midt i det største stykket.



Fjærkre: Stikk steketermometeret helt inn i den tykkeste delen av brystet. Alt etter fjærkreets størrelse og form bør steketermometeret stikkes inn på langs eller på tvers. Ved steking av fjærkre er det viktig å passe på at tuppen på steketermometeret ikke stikker inn i hulrommet i midten.



Fisk: Stikk steketermometeret helt inn bak hodet, ned mot midtbeinet. Ved hjelp av en halv potet plasseres hel fisk i svømmestilling på risten.



Snu maten: Du trenger ikke å ta ut steketermometeret når du skal snu maten. Kontroller at steketermometeret fortsatt sitter riktig i etter at du har snudd maten.

Hvis du trekker ut steketermometeret mens det er i bruk, blir alle innstillingene tilbakestilt og må stilles inn på nytt.

Slik stiller du inn kjernetemperaturen

Obs!

Steketermometeret kan bli skadet:

Dersom det er for liten avstand mellom grillelementet og steketermometeret, kan steketermometeret bli skadet. Påse at avstanden mellom grillelementet og steketermometeret eller kabelen til steketermometeret er på noen centimeter. Kjøttet kan heve seg under tilberedningen.

Obs!

Steketermometeret kan bli skadet:

Ikke klem kabelen til steketermometeret i apparatdøren.

- 1 Stikk steketermometeret inn i kjøttet og sett det i stekeovnen. Sett steketermometeret inn i kontakten i ovnen og lukk døren til apparatet.
- 2 Sett funksjonsvelgeren på ønsket varmetype.
- 3 Still inn ovnstemperaturen med dreieknappen.
- 4 Trykk på symbolet . Still inn ønsket kjernetemperatur for matvaren og bekreft med . Den innstilte kjernetemperaturen må være høyere enn den nåværende kjernetemperaturen.
- 5 Apparatet varmes opp med den innstilte varmetypen. I displayet vises den nåværende kjernetemperaturen og under denne den innstilte. Du kan endre den innstilte kjernetemperaturen når som helst.

Når den innstilte kjernetemperaturen for matvaren er nådd, hører du et lydsignal. Ovnsdriften avsluttes automatisk. Bekreft med og vri funksjonsvelgeren til 0.

Anslått tilberedningstid

Dersom apparatet er stilt inn på over 100 °C og steketermometeret er satt i, viser displayet en anslått tilberedningstid etter forvarmingen, når det er gått ca. 5 til 20 minutters steketid.

Den anslåtte tilberedningstiden oppdateres løpende. Jo lenger tilberedningen varer, desto mer nøyaktig blir den anslåtte tilberedningstiden. Ikke åpne døren til stekeovnen. Dette gjør at den anslåtte tilberedningstiden blir feil.

Den anslåtte steketiden vises i vanlig modus og i automatiske programmer.

Den aktuelle kjernetemperaturen vises i displayet når du trykker på symbolet .

Du kan deaktivere visning av anslått tilberedningstid i grunninnstillinger og vise gjeldende kjernetemperatur i stedet.

Merknader

- I begynnelsen av tilberedningen vises "<15 °C" som gjeldende kjernetemperatur i 3–4 minutter.
- Det målbare området er 15 °C til 99 °C. Utenom det målbare området vises "<15 °C" eller "-- °C" som gjeldende kjernetemperatur.
- Hvis du lar stekevaren stå i ovnen etter at ovnsdriften er avsluttet, vil kjernetemperaturen stige noe på grunn av restvarmen i ovnen.
- Hvis du både stiller inn programmering med steketermometeret og timeren, så vil apparatet slås av av den innstillingen som først når sin angitte verdi.

Endring av kjernetemperaturen:

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

Sletting av den innstilte kjernetemperaturen

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

Veiledende verdier for kjernetemperaturen

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

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

Matvare som skal tilberedes	Veiledende verdi for kjernetemperatur
Storfe	
Roastbiff, oksefilet, entrecôte	
Svært blodig	45–47 °C
Blodig	50–52 °C
Rosa	58–60 °C
Gjennomstekt	70–75 °C
Oksestek	80–85 °C
Svin	
Svinestek	72–80 °C
Svinerygg	
Rosa	65–70 °C
Gjennomstekt	75 °C
Kjøttpudding	85 °C
Svinefilet	65–70 °C
Kalv	
Kalvestek, gjennomstekt	75–80 °C
Kalvebryst, fylt	75–80 °C
Kalverygg	
Rosa	58–60 °C
Gjennomstekt	65–70 °C
Kalvefilet	
Blodig	50–52 °C
Rosa	58–60 °C
Gjennomstekt	70–75 °C
Vilt	
Rådyrsadel	60–70 °C
Rådyrlår	70–75 °C

Matvare som skal tilberedes	Veiledende verdi for kjernetemperatur
Biffer av hjortesadel	65–70 °C
Hare-/kaninsadel	65–70 °C
Fjærkre	
Kylling	90 °C
Perlehøne	80–85 °C
Gås, kalkun, and	85–90 °C
Andebryst	
Rosa	55–60 °C
Gjennomstekt	70–80 °C
Strutsebiff	60–65 °C
Lam	
Lammelår	
Rosa	60–65 °C
Gjennomstekt	70–80 °C
Lammerygg	
Rosa	55–60 °C
Gjennomstekt	65–75 °C
Får	
Fårelår	
Rosa	70–75 °C
Gjennomstekt	80–85 °C
Fåresadel	
Rosa	70–75 °C
Gjennomstekt	80 °C
Fisk	
Filet	62–65 °C
Hel	65 °C
Terrin	62–65 °C
Annet	
Brød	96 °C
Paté	72–75 °C
Terrin	60–70 °C
Foie gras	45 °C
Varme opp retter	75 °C

Home Connect

Dette apparatet kan kobles til Wi-Fi og fjernbetjenes med en mobil enhet. Home Connect-appen har tilleggsfunksjoner som optimaliserer det nettkoblede apparatet. Når apparatet ikke er koblet til hjemmenettverket, kan det som vanlig betjenes via displayet.

Home Connect-funksjonen avhenger av om Home Connect-tjenestene er tilgjengelige i ditt land. Home Connect-tjenestene er ikke tilgjengelige i alle land. Du finner mer informasjon om dette på www.home-connect.com.

Merknader

- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du betjener apparatet via Home Connect-appen mens du er ute av huset. Les også informasjonen i Home Connect-appen.
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan det ikke samtidig styres med Home Connect-appen.
- Les informasjonen som følger med Home Connect.

Installere

For at du skal kunne foreta innstillinger via Home Connect, må Home Connect-appen være installert på en mobil enhet.

Dessuten må apparatet ditt være koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen. Du kan velge mellom følgende tilkoblingsmuligheter:

- Tilkobling med LAN-kabel: Tilkobling til hjemmenettverket skjer automatisk etter bekreftelse på apparatet.
- Trådløs tilkobling (WLAN): Konfigurer først tilkobling til hjemmenettverket og deretter til Home Connect-appen.

Merk: Appen veileder deg gjennom hele registreringsprosessen. Følg veiledningen i appen hvis du er tvil.

Installere appen

Konfigurer Home Connect-appen på din mobile enhet (f.eks. nettbrett eller smarttelefon).

- 1 Åpne App Store (Apple-enheter) eller Google Play Store (Android-enheter) på din mobile enheten.
- 2 Søk etter "Home Connect".
- 3 Installer Home Connect-appen på den mobile enheten.
- 4 Start appen og konfigurer Home Connect-tilgang. Appen guider deg gjennom registreringsprosessen.

Koble apparatet til hjemmenettverket (LAN)

Apparatet må være koblet til hjemmenettverket med en LAN-kabel.

Nettverkstilkoblingen opprettes automatisk når apparatet kobles til strømmettet og slås på for første gang.

Koble apparatet til hjemmenettverket (WLAN med WPS)

Forutsetninger:

- Din ruter har en WPS-knapp. Informasjon om dette finner du i bruksanvisningen til ruter.
- Du trenger tilgang til ruter.

- 1 Velg "Home Connect" i grunninnstillingene @.
- 2 Trykk på symbolet _.
- 3 Velg "WLAN" med dreieknappen.
- 4 Bekreft med symbolet ✓. Det vises en melding om WPS-funksjon.
- 5 Trykk på symbolet ✓ for å gå videre.
- 6 Velg "Automatisk (WPS)" med dreieknappen.
- 7 Start tilkoblingsprosessen ved å trykke på symbolet ✓.
- 8 Trykk på WPS-knappen på ruter til hjemmenettverket innen 2 minutter.

Tilkoblingsprosessen er fullført når displayet viser "Nettverksforbindelse opprettet". Følg anvisningene i appen.

Koble apparatet til hjemmenettverket (WLAN uten WPS)

- 1 Velg "Home Connect" i grunninnstillingene @.
- 2 Trykk på symbolet _.
- 3 Velg "WLAN" med dreieknappen.
- 4 Bekreft med symbolet ✓. Det vises en melding om WPS-funksjon.
- 5 Trykk på symbolet ✓ for å gå videre.
- 6 Velg "Manuelt" med dreieknappen.
- 7 Start tilkoblingsprosessen ved å trykke på symbolet ✓. Apparatet konfigurerer et eget trådløst nettverk, "HomeConnect", som nettbrettet eller smarttelefonen må kobles opp til.
- 8 Følg veiledningen i appen.

Tilkoblingsprosessen er fullført når displayet viser "Nettverksforbindelse opprettet". Følg anvisningene i appen.

Koble apparatet til app

Koble opp apparatet til appen mens du konfigurerer Home Connect, eller koble opp apparatet til en annen Home Connect-konto. Home Connect appen kan installeres på et ubegrenset antall mobile enheter, og disse kan kobles opp mot apparatet.

Forutsetninger:

- Apparatet må være koblet til hjemmenettverket.
- Home Connect-appen er installert og konfigurert på den mobile enheten.

- 1 For å koble til en annen konto, velger du "Home Connect" i grunninnstillinger.
- 2 Velg "Tilkobling med app" med dreieknappen.
- 3 Trykk på symbolet  og start tilkoblingsprosessen ved å trykke på .
- 4 Følg veiledningen i appen.

Tilkoblingen er avsluttet når displayet viser "Koblet til app".

Fjernstart

Du må aktivere fjernstart for å kunne starte og betjene apparatet via Home Connect-appen. Hvis fjernstart er deaktivert, kan du kun vise apparatets tilstand i Home Connect-appen og foreta apparatinnstillinger der.

Fjernstart deaktiveres automatisk hvis apparatdøren åpnes.

Hvis du starter en varmetype på apparatet, aktiveres fjernstart automatisk. Dermed kan du foreta endringer på den mobile enheten eller starte et nytt program.

Aktivere fjernstart

- 1 Still funksjonsvelgeren på .
- 2 Trykk på symbolet . Ved siden av symbolet  vises .

Fjernstart er aktivert. Du kan nå starte en varmetype via appen på den mobile enheten og overføre de ønskede innstillingene på apparatet.

For å deaktivere fjernstart: Trykk på symbolet .

Home Connect Innstillinger

Home Connect kan til enhver tid tilpasses individuelle behov.

Merk: Du finner Home Connect innstillingene i grunninnstillingene til apparatet. Hvilke innstillinger som vises i displayet, avhenger av om Home Connect er konfigurert og om apparatet er koblet til hjemmenettverket.

	Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
	Tilkoblingsmåte	LAN / WLAN	Du kan velge mellom å koble til med LAN-kabel eller trådløs tilkobling. Følg veiledningen om konfigurering, alt etter hvilken tilkoblingstype du velger. → "Installere" på side 28
	Tilkobling	Koble til / koble fra	Aktiver eller deaktiver nettverksforbindelsen ved behov (f.eks. når du drar på ferie). Etter deaktivering beholdes nettverksinformasjonen. Vent noen sekunder etter at du har aktivert det, til apparatet har koblet seg til nettverket igjen. I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.
	Koble til app		Start tilkoblingsprosessen mellom appen og apparatet.
	Programvareoppdatering		Når en ny programvareversjon er tilgjengelig, vises det en melding i displayet. Du kan installere den nye programvaren i Home Connect-menyen  .
	Fjernkontroll	Aktivere/deaktivere	Gå inn på apparatets funksjoner med Home Connect-appen. I deaktivert tilstand vises kun hvilken modus apparatet er i.
	Slette nettverksinnstillinger		Du kan til enhver tid slette alle nettverksinnstillinger fra apparatet.



Apparat-info

Displayet viser:

- MAC-adresse COM Modul
- Apparatets serienummer
- Programvareversjon

Avhengig av tilkoblingstypen kan du vise mer informasjon ved å trykke på piltasten, f.eks. SSID-nettverksnavn.

Fjerndiagnostisering

Kundeservice får tilgang til apparatet via fjerndiagnostisering hvis du henvender deg til dem med ønske om dette, apparatet er koblet til Home Connect-serveren og fjerndiagnostisering er tilgjengelig i det landet hvor du bruker apparatet

Merk: Nærmere informasjon samt opplysninger om hvorvidt fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land, finner du i service-/support-området på det lokale nettstedet: www.home-connect.com

Datavern

Den første gangen apparatet kobles til et WLAN-nettverk med Internett-forbindelse, overfører apparatet følgende kategorier av data til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- entydig identifisering av enheten (bestående av nøkler og MAC-adressen til den innebygde WiFi-kommunikasjonsmodulen)
- sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-modulen (for informasjonsteknisk sikring av forbindelsen)
- aktuell program- og maskinvareversjon for husholdningsapparatet
- status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene

Denne førstegangsregistreringen forbereder bruken av Home Connect-funksjonene og er først nødvendige den første gangen du skal bruke Home Connect-funksjoner.

Merk: Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Informasjon om datavern kan lastes ned i Home Connect-appen.

Samsvarserklæring

Herved erklærer Gaggenau Hausgeräte GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig RED-samsvarserklæring (radiodirektivet) finner du, i tillegg til øvrige dokumenter, på produktsiden for ditt apparat på internettadressen www.gaggenau.com.



2,4 GHz bånd: 100 mW maks.

5 GHz bånd: 100 mW maks.



BE	BG	CZ	DK	NO	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 innendørs bruk

Grunninnstillinger

I grunninnstillingene kan du tilpasse apparatet ditt individuelt.

- 1 Drei driftsmodusbryter på **S**.
- 2 Velg med dreiebryteren "Grunninnstillinger".
- 3 Berør symbol .
- 4 Velg ønsket grunninnstilling med dreiebryteren.
- 5 Berør symbol .
- 6 Still grunninnstillingen inn med dreiebryteren.
- 7 Lagre med  eller avbryt med  og forlat den aktuelle grunninnstillingen.
- 8 Drei driftsmodusbryteren på **0** for å forlate menyen Grunninnstillinger.

Endringene er lagret.

	Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
	Lysstyrke	Trinn 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Stille inn lysstyrken i displayet
	Standby-visning	På*/av - Klokke - Klokke + GAGGENAU-logo* - Dato - Dato + GAGGENAU-logo* - Klokke + dato - Klokke + dato + GAGGENAU-logo	Bildet som vises i standby-visningen. Av: ingen visning. Med denne innstillingen reduserer du standby-strømforbruket til apparatet. På: Flere visninger kan stilles inn. Bekreft "PÅ" med  og velg ønsket visning med dreieknappen. Utvalget vises.
	Displayvisning	Redusert* / standard	Ved innstillingen Redusert vises bare den viktigste informasjonen i displayet etter en liten stund.
	Berøringsfelt-farge	Grå*/hvit	Velg farge på symbolene på berøringsfeltene
	Berøringsfelt-tone	Tone 1* / Ton 2 / Av	Velg signaltone ved å berøre et berøringsfelt
	Berøringsfelt-tone-styrke	Trinn 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Stiller inn lydstyrke for lydsignalet til berøringsfeltet
	Oppvarmingssignal	På* / Av	Lydsignalet lyder når den ønskede temperaturen oppnås ved oppvarmingen.
	Signal-volum	Trinn 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Stille inn volum på lydsignalet
	Vannets hardhet	1-18	Kontroller ledningsvannet med vedlagte karbonathardhetstest. Still vannets målte hardhet.
	Klokkeslett-format	AM/PM / 24 h*	Visning av klokkeslett i 24- eller 12-timers format
	Klokkeslett	Aktuelt klokkeslett	Stille inn klokkeslett
	Tidsomstilling	Manuell*/automatisk	Automatisk omstilling av klokkeslett ved overgang fra sommer- til vintertid. Ved automatisk: Innstilling av måned, dag og uke da tiden skal omstilles. Still inn for både sommer- og vintertid.
	Datoformat	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Stille inn datoformat

	Dato	Gjeldende dato	Stille inn dato. Bytt mellom år/måned/dag med symbol ➤.
	Temperaturenhet	°C* / °F	Innstilling av temperaturenheten
	Vektenhet	kg* / oz.	Innstilling av vektenhet
	Språk	Tysk* / fransk [...] / engelsk	Velge språk for displaytekstene Merk: Når du bytter språk, startes systemet på nytt. Dette kan ta noen sekunder. Deretter lukkes grunninnstillingsmenyen.
	Fabrikkinnstillinger	Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger	Bekreft spørsmålet "Slette alle individuelle innstillinger og tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger?" med ✓ eller avbryt med X. Merk: Ved tilbakestilling til fabrikkinnstillingene blir alle individuelle oppskrifter slettet. Etter tilbakestilling til fabrikkinnstillingene kommer du tilbake til menyen "Første innstillinger".
	Demo-modus	På/av*	Kun til presentasjonsformål. Apparatet blir ikke varmt i demomodus, men alle andre funksjoner er tilgjengelige. Innstillingen "Av" må være aktivert for normaldrift. Innstillingen er bare mulig i de tre første minuttene etter tilkobling av apparatet.
	Demo-rengjøringsprogram	Starte demo-rengjøringsprogram	Kun til presentasjonsformål. Uten rengjørings- og varmekonsolidering. Demo-rengjøringsprogrammet varer i 10 minutter. Det kan avsluttes når som helst. Du trenger en ny eller allerede brukt standard-rensesett. Tørk deretter ovnsrommet manuelt.
	Langtidstimer	Ikke tilgjengelig* / Tilgjengelig	Tilgjengelig: Langtidstimeren kan stilles inn. → "Langtidstimer" på side 21
	Vis anslått steketid med steketermometer	På* / av	På: Anslått tilberedningstid vise si displayet når steketermometeret brukes.
	Dørtetning	Av* / På	Dørtetningen forhindrer at apparatdøren åpnes ved en feiltagelse. Ved innstillingen "På" må du berøre symbolet  i flere sekunder til døren åpner.
	Barnesikring	Ikke tilgjengelig* / Tilgjengelig	Tilgjengelig: Barnesikringen kan aktiveres. → "Barnesikring" på side 21

	Hjemmenettverk	LAN / WLAN	Tilkoblingsmåte	Innstillinger for tilkobling til hjemmenettverket og de mobile enhetene. Alt etter tilkoblingsstatus vises det forskjellige innstillingsmuligheter.
			Tilkobling	
			Koble til app	
			Programvareoppdatering	
			Fjernkontroll	
			Slette nettverksinnstillinger	
			Apparat-info	
* fabrikkinnstilling				

Rengjøring og vedlikehold

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

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

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

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

Rengjøringsmidler

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

Ikke benytt

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

Vask nye svampkluter grundig før bruk.

Område	Rengjøringsmiddel
Glassruter	Glasspussemiddel: Rengjør rutene med et pusseskinn eller en mikrofiberklut. Ikke bruk glasskrape.
Display	Tørk av med en mikrofiberklut eller en lett fuktet klut. Ikke tørk av med våt klut.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjøres med en oppvaskklut, og tørkes av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller i faghandelen.
Aluminium	Rengjøres med et mildt rengjøringsmiddel. Tørk horisontalt og uten trykk over flatene med et pusseskinn eller en lofri mikrofiberklut.

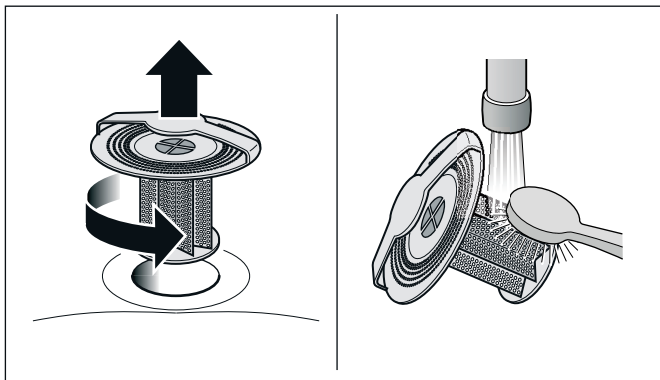
Område	Rengjøringsmiddel
Ovnsrom	Varmt såpevann: Rengjøres med en oppvaskklut og tørkes av med en myk klut. Ikke bruk stekeovnspray og andre etsende rengjøringsmidler eller skuremidler. Unngå også bruk av stålull, svamper med ru overflate eller gryteskrubber. Disse hjelpemidlene lager riper i overflaten. Tørk alltid ovnsrommet etter rengjøringen. → "Tørkeprogram" på side 37 Obs! Rester av rengjøringsmiddel kan føre til flekker ved oppvarming. Fjern rester av rengjørings- og pleiemidler grundig med rent vann før tørking av ovnsrommet.
Kraftig tilsmusset ovnsrom	Rengjøringsprogrammet fjerner hardnasket smuss. → "Rengjøringsprogram" på side 35
Grillflate i glasskeramikk	Rengjør grillflaten i glasskeramikk i ovnsrommet regelmessig med rengjøringsmiddel for glasskeramikk (bestillingsnummer 00311499 hos kundeservice eller i nettbutikken).
Glassdekselet til ovnslampen	Varmt såpevann: Rengjøres med en oppvaskklut.
Dørtetning Må ikke fjernes!	Varmt såpevann: Rengjøres med en oppvaskklut, ikke bruk skuremidler. Ikke bruk metall- eller glasskrape til rengjøringen.
Vanntank	Vaskes i oppvaskmaskin ved behov. Ta av lokket og sett vanntanken opp-ned i oppvaskmaskinen.
Steketermometer	Tørkes av med en fuktig klut. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Langpanne, rist	Oppvaskmaskin eller varmt såpevann. Bløtgjør fastbrente matrester og rengjør med en børste. Lyse flekker på rustfritt stål (proteinrester) fjerner du med sitronsaft.

Mikrofiberklut

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

Silfilter

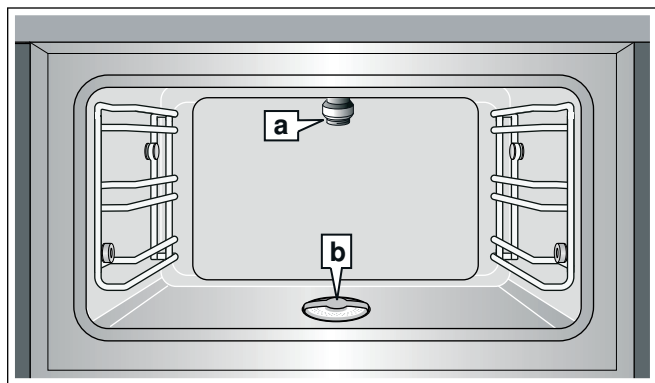
Du kan rengjøre silfilteret i stekeovnsbunnen ved behov. Vi anbefaler rengjøring etter hver eneste tilberedning av kjøtt og fisk.



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

Bruk aldri kombidampovnen uten silfilter.

Rengjøringsprogram



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

Hele rengjøringsprogrammet varer ca. 4 timer og 20 minutter. Rengjøringsprogrammet kjører automatisk. Etter ca. 3 timer og 40 minutter må du tømme de to vanntankene og fylle friskvannstanken.

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

Pass på at kraftig smuss ikke brenner seg fast, start rengjøringsprogrammet umiddelbart etter at apparatet er avkjølt til under 40 °C. Du kan sjekke temperaturen i ovnsrommet ved å trykke på symbolet **i**.

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

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

Obs!

Skader på ovnsrommet

Bruk rensekassettenes kun til rengjøringsprogrammet. Legg aldri rensekassettenes inn i et varmt ovnsrom og varm dem heller ikke opp i ovnsrommet.

Merknader

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

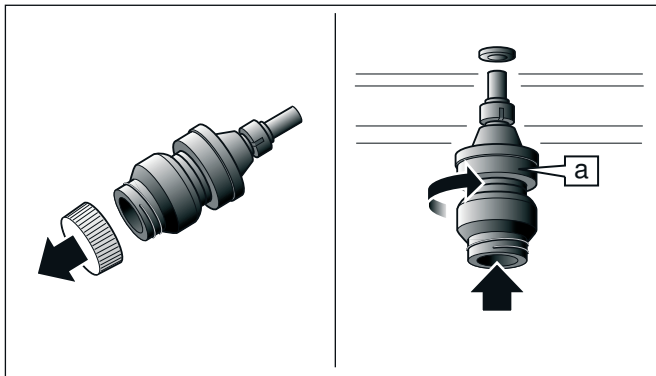
Starte rengjøringsprogrammet

- 1 Sett funksjonsvelgeren på **S**.
- 2 Symbolet vises. Bekreft med .
- 3 Avslutningstidspunktet for rengjøringsprogrammet vises. Du kan forskyve avslutningstidspunktet med dreieknappen. Bekreft med . Start- og avslutningstidspunktet forskyves, rengjøringstiden forblir den samme.
- 4 Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet og fjern grovt smuss. Bekreft med .
- 5 Ta ut tanken for brukt vann og rengjør den. Fyll 1,7 l vann på hver av de to vanntankene og skyv dem inn i apparatet. Bekreft med .

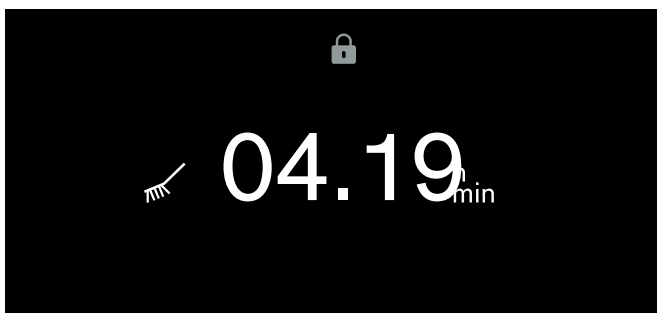
- 6 Fjern hetten på renskassetten.

Obs!

Ikke fjern voksproppen i åpningen på renskassetten. Ikke bruk andre rengjøringsmidler. Ikke bruk kassetter som er skadet.



- 7 Skru renskassetten (a) inn i kontakten oppe i ovnsrommet. Skru den helt inn til stopp. Lukk apparatdøren. Bekreft med ✓. Rengjøringstiden vises i displayet.
- 8 Start med ►. Rengjøringstiden telles ned i displayet. Lampen i ovnsrommet forblir avslått. Apparatdøren er låst.



- 9 Etter ca. 3 timer og 40 minutter vises det en melding i displayet. Ta ut begge vanntankene og tøm dem.

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

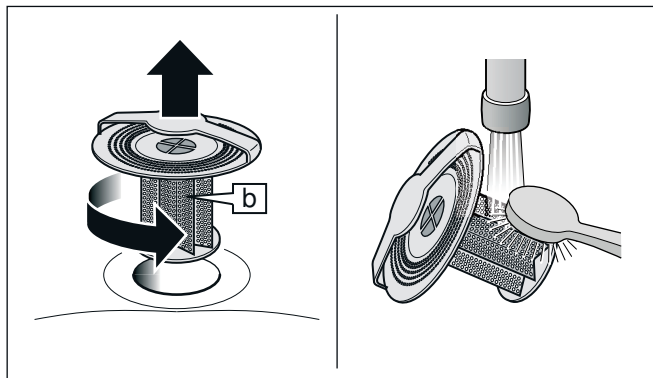
Vannet i vanntankene er glovarmt. Ta vanntankene forsiktig ut og tøm dem.

- 10 Rengjør begge vanntankene. Tanken for friskt vann skal fylles opp til "Max"-merket med kaldt vann. Skyv begge vanntankene inn i apparatet. Bekreft med ✓. Trykk på symbolet ► for å gå videre.
- 11 Når rengjøringsprogrammet er ferdig, hører du et lydsignal. Apparatdøren låses opp. Det vises en melding i displayet. Ta ut renskassetten.

Obs!

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

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



- 13 Sett inn silfilteret og vri det mot høyre helt til stopp. Bekreft med ✓.

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

Merk: Den siste skyllingen kan etterlate hvite striper i ovnsrommet og på glassruten etter tørkingen. Dette avhenger av vannets hardhetsgrad. Fjern de hvite stripene med en fuktig klut.

Når rengjøringsprogrammet er ferdig, tømmer du tanken for friskt vann og tanken for brukt vann og vasker dem i oppvaskmaskin sammen med tanklokkene.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

Renseløsningen kan gi etseskader i munnen, halsen, øynene og på huden. Følg sikkerhetsanvisningene på emballasjen til renskassetene. Ikke drikk renseløsningen. Renseløsningen må ikke komme i kontakt med matvarer. Vask vanntanken i oppvaskmaskin før apparatet brukes igjen.

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

Årsaker for dårlig rengjøringsresultat

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

Mulig årsak	Løsning
Låsehetten på rengjøringspatronen	Låsehetten på rengjøringspatronen er ikke tatt av. Ta patronen ut av apparatet etter at rengjøringsprogrammet er ferdig. Ikke bruk patronen flere ganger. Kast patronen i henhold til lokale forskrifter. ⚠ Advarsel – Fare for personskader! Ikke fjern låsehetten på en brukt patron, fordi det ellers er fare for at hud eller øyne kommer i kontakt med rengjøringsmiddelet.
Silfilter mangler	Silfilteret må stå i ovnsbunnen under rengjøringsprogrammet.
Strømbryt	Etter strømbryt på over 3 minutter avsluttes rengjøringsprogrammet med et kortprogram.
Kraftig fastbrent smuss	Kjør rengjøringsprogrammet en gang til for å fjerne hardnakkete smuss.

Tørkeprogram

Med tørkeprogrammet kan du tørke ovnsrommet etter rengjøringen eller dampingen.

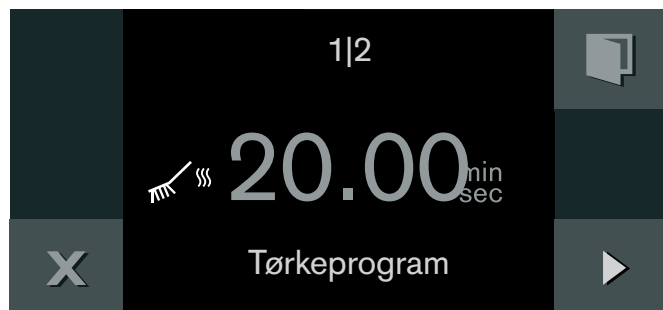
Tørkeprogrammet tar 20 minutter.

Obs!

Ikke tørk vanntanken i det varme ovnsrommet. Vanntanken blir skadet.

Starte tørkeprogram

- 1 Sett funksjonsvelgeren på **S**. Velg tørkeprogram med dreieknappen.
- 2 Symbolet  vises. Bekreft med .
- 3 Det vises en tørketid på 20 minutter. Start med . Tørketiden telles ned i displayet. Lampen i ovnsrommet forblir avslått.



- 4 Etter 20 minutter hører du et lydsignal. Det vises en melding i displayet. Bekreft med .

Tørkeprogrammet er avsluttet. La apparatet avkjøles. Tørk deretter av ovnsrommet og glassruten med en myk klut.

Avkalkningsprogram

Regelmessig avkalkning bidrar til å holde apparatet i god stand. Med avkalkningsprogrammet avkalkes, skylles og tørkes apparatet helautomatisk.

En melding i displayet minner deg om at avkalkningsprogrammet må gjennomføres avhengig av vanntype og bruk.

For å unngå skader på apparatet sperres driftstypene med damp etter at meldingen er vist på nytt. Du kan fortsatt bruke varmetypene uten damp. Først etter at avkalkningsprogrammet er fullført, kan apparatet brukes uten begrensninger igjen.

Hele avkalkningsprogrammet varer 1 time og 50 minutter.

Du trenger egne avkalkningstabletter til avkalkningsprogrammet. Disse får du hos kundeservice eller i nettbutikken (17002490 sett med 4 avkalkningstabletter).

Obs!

- **Skader på apparatet:** Kalk kan skade apparatet. Avkalk apparatet med jevne mellomrom.
- **Skader på apparatet:** Feil avkalkningsmiddel kan skade apparatet. Bruk kun de spesifiserte avkalkningstablettene.
- **Skader på ovnsrommet:** Avkalkningstablettene må kun brukes til avkalkningsprogrammet. Legg avkalkningstabletten i tanken. Legg aldri avkalkningstabletten i ovnsrommet og varm den heller ikke opp i ovnsrommet.

Merknader

- Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet før du starter avkalkningsprogrammet (rist, langpanner, steketermometer).
- Silfilteret må stå i ovnsbunnen under avkalkningsprogrammet.
- La alltid avkalkningsprogrammet pågå til det er ferdig. Avkalkningsprogrammet kan ikke avbrytes.

Start av avkalkingsprogram

- 1 Sett driftsmodusbryteren på **S**. Velg avkalkingsprogrammet med dreieknappen.
- 2 Symbolet  vises. Bekreft med .
- 3 Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet. Bekreft med .
- 4 Ta avkalkingstabletten ut av plastemballasjen.

Advarsel – Fare for personskader!

Avkalkingstabletter kan gi etseskader i munnen, halsen, øynene og på huden. Følg sikkerhetsanvisningene på emballasjen til avkalkingstablettene. Unngå hudkontakt med avkalkingstablettene. Hold avkalkingstabletter unna barn.

Advarsel – Fare for personskader!

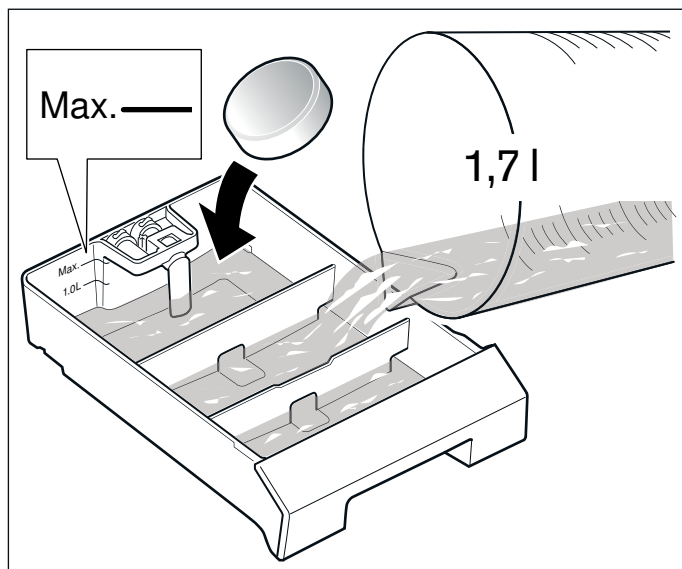
Avkalkingsløsningen kan gi etseskader i munnen, halsen, øynene og på huden. Unngå hudkontakt med avkalkingsløsningen. Hold avkalkingsløsning unna barn. Ikke drikk avkalkingsløsning. Avkalkingsløsningen må ikke komme i kontakt med matvarer. Skyll vanntanken grundig før apparatet brukes igjen.

Obs!

Skader på apparatet

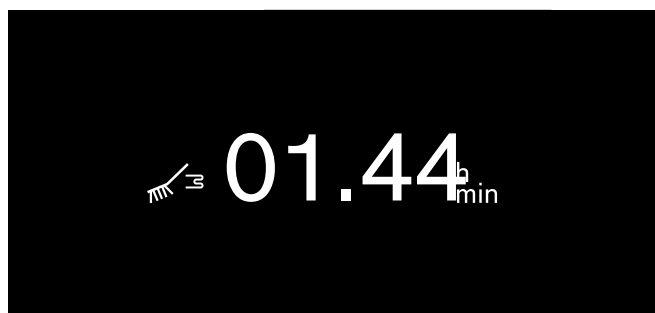
Feil avkalkningsmiddel kan skade apparatet. Bruk kun de spesifiserte avkalkingstablettene.

- 5 Ta tanken for friskt vann ut av apparatet og ta av tanklokket.
- 6 Legg avkalkingstabletten i bakre rom i tanken for friskt vann. Tanken for friskt vann skal fylles med vann til "Max."-merket (1,7 liter).



- 7 Sett lokket på tanken for friskt vann og la det gå i inngrep.
 - 8 Skyv tanken for friskt vann inn i apparatet.
 - 9 Lukk apparatdøren. Bekreft med .
- Avkalkingstiden på 1.50 timer vises.

- 10 Start med . Avkalkingstiden telles ned i displayet. Lampen i ovnsrommet forblir avslått.



- 11 Etter 1 time og 30 minutter vises det en melding i displayet. Tøm tanken for brukt vann, rengjør den grundig og skyv den inn i apparatet. Rengjør friskvannstanken grundig, fyll på 1,7 l vann og skyv den inn i apparatet. Bekreft med .

Advarsel – Fare for personskader!

Avkalkingsløsningen kan gi etseskader i munnen, halsen, øynene og på huden. Unngå hudkontakt med avkalkingsløsningen. Hold avkalkingsløsning unna barn. Ikke drikk avkalkingsløsning. Avkalkingsløsningen må ikke komme i kontakt med matvarer. Skyll vanntanken grundig før apparatet brukes igjen.

Rengjøre tankene

Etter avkalkningen er det rester av avkalkningsmiddel i tanken for friskt vann og tanken for brukt vann. Derfor bør du rengjøre tanken for friskt vann og tanken for brukt vann etter å ha kjørt avkalkningsprogrammet.

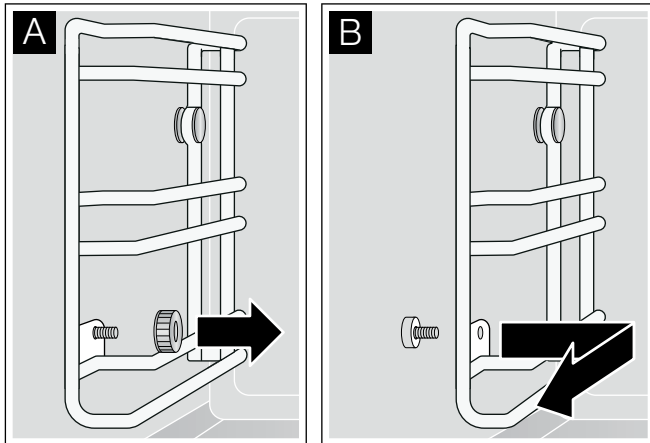
- 1 Ta tanken for friskt vann og tanken for brukt vann ut av apparatet, og ta av tanklokkene.
- 2 Rengjør tanken for friskt vann, tanken for brukt vann og tanklokkene i oppvaskmaskin.

Ta ut stigene

Du kan ta ut stigene for å rengjøre dem.

Ta ut stigene

- 1 Legg et kjøkkenhåndkle inn i stekeovnen for å beskytte det rustfritte stålet mot riper.
- 2 Løsne riflemutterne (bilde A).
- 3 Dra stigene litt til siden, bort fra skruen, og trekk dem ut (bilde B).



Du kan vaske stigene i oppvaskmaskin.

Sette inn stigene

- 1 Plasser stigene riktig: Stoppsiden bakover.
- 2 Skyv stigen inn på bolten på baksiden og heft den på foran.
- 3 Trekk til riflemutterne.

Merk: Hvis du mister en riflemutter, kan du bestille en ny hos kundeservice. Bruk av ikke-originale riflemuttre i ovnsrommet fører til korrosjon.

Hva kan du gjøre ved feil?

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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare for personskader!

Lyset fra LED-lamper er svært skarpt og kan skade øynene (risikogruppe 1). Ikke se lenger enn 100 sekunder direkte inn i den lysende LED-lamper.

LED-lys

Defekte LED-lys kan bare byttes ut av produsenten, produsentens kundeservice eller en godkjent fagperson (elektriker).

Feil	Mulig årsak	Løsning
Apparatet fungerer ikke, ingen visning i displayet	Støpsel er ikke satt inn	Koble apparatet til strømmettet
	Strømbrydd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer
	Sikring defekt	Kontroller i sikringsboksen om sikringen for apparatet er i orden
	Feilbetjening	Koble ut sikringen for apparatet i sikringsboksen og koble inn igjen etter ca. 60 sekunder
Apparatet virker ikke, i displayet vises "Apparat sperret. Avkalk nå."	Apparatet har kalkavleiringer.	Start avkalkingsprogram → "Avkalkingsprogram" på side 37
Selv om du har foretatt avkalking, viser displayet en melding om at avkalkingen må gjennomføres.	Apparatet er tett av kalk, det er brukt feil avkalkingsmiddel	Bruk de spesifiserte avkalkingstablettene, start avkalkingsprogrammet → "Avkalkingsprogram" på side 37
Apparat lar seg ikke starte	Apparatdør er ikke lukket helt	Lukk apparatdør
Apparatet virker ikke, i displayet vises "E182"	Apparatet får ikke vann	Ta ut vanntanken og sjekk at innsugningsslangen ligger rett i tanken og ikke i knekk. Dersom feilmeldingen vises på nytt, må du kontakte kundeservice.
Apparatet fungerer ikke, displayet reagerer ikke. I displayet vises 	Barnesikring aktivert	Deaktiver barnesikringen → "Barnesikring" på side 21
Apparat kobler automatisk ut	Sikkerhetsutkobling: Apparatet ble ikke betjent i 12 timer	Bekreft melding med  , koble ut apparat og still det inn på nytt
Apparatet varmes ikke opp, i displayet vises 	Apparatet er i demomodus	Deaktiver demomodus i grunninnstillingene
Apparatet lar seg ikke starte, i displayet vises meldingen	Vanntank er tom	Fyll vanntank
Steketermometeret er satt inn, displayet viser 99°C	Det er fuktighet på spissen til steketermometeret eller på kontakten i ovnsrommet	Dra pluggen på steketermometeret ut av kontakten og stikk den inn igjen. Gjenta dette flere ganger.
Steketermometeret er satt inn, men symbolet  vises ikke	Det er fuktighet på kontakten i ovnsrommet	Dra pluggen på steketermometeret ut av kontakten og stikk den inn igjen. Gjenta dette flere ganger.
Ingen damp synlig	Vanndamp over 100°C er ikke synlig	Dette er normalt
Kraftig damputslipp øverst i døren	Det er byttet driftstype	Dette er normalt
Kraftig damputslipp på siden av døren	Dørtetning skitten eller løs	Rengjør dørtetning og sett den inn i sporet
Brummelyd ved innkoblingen	Spillvannspumpe starter	Normal driftsstøy
	Apparat ble ikke brukt i noen dager	Normal: automatisk skylling ved igangsettingen
Det oppstår en pipelyd under oppvarmingen	Det kan oppstå lyder når dampen genereres	Dette er normalt

Under tilberedningen høres en "plopp"-lyd	Spenningsutvidelse ved stor temperaturforskjell	Dette er normalt
Det er ikke mulig med damping	Apparatet har kalkavleiringer. Apparatet må avkalkes for å unngå skader på apparatet	Starte avkalkingsprogram → "Avkalkingsprogram" på side 37
Apparat damper ikke lenger riktig	Apparatet har kalkavleiringer	Start avkalkingsprogram
Belysningen fungerer ikke	Belysningen er defekt	Ring kundeservice.
Tank for brukt vann kan ikke fjernes	Rett etter tilberedningen er tanken for brukt vann låst	Vent til låsen åpner seg
Feilmelding "Exxx"		Ved feilmeldinger vrir du driftsmodusbryteren til 0 . Dersom visningen slukker, var det et forbigående problem. Dersom feilen forekommer gjentatte ganger eller visningen blir værende, ring kundeservice og oppgi feilkoden.
Det drypper vann når apparatdøren åpnes	Oppsamlingsrennen nedenfor dørruten er full	Tørk oppsamlingsrennen med en oppvasksvamp

Strømbrudd

Apparatet takler noen få sekunders strømbrudd. Ovnsliften fortsetter.

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

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

Demo-modus

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

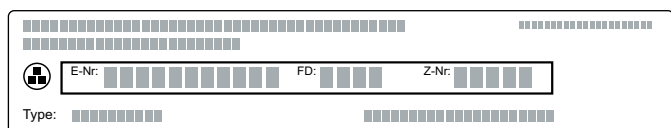
Koble apparatet fra strømmettet et kort øyeblikk (slå av hovedsikringen i huset eller den gjeldende sikringen i sikringsskapet). Deretter deaktiverer du demomodus i grunninnstillingene innen 3 minutter.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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



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

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice ☎	

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

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

Tabeller og tips

Merknader

- De angitte tilberedningstidene er veiledende. Faktisk tilberedningstid avhenger av kvaliteten, vekten, tykkelsen og temperaturen på råvaren.
- Angivelsene tar utgangspunkt i gjennomsnittlige mengder for fire personer. Hvis du vil tilberede større mengder, må du beregne lengre tilberedningstid.
- Bruk det kokekaret som er angitt. Hvis du bruker annet kokekar, kan tilberedningstiden bli kortere eller lengre.
- Ta utgangspunkt i den korteste tilberedningstiden dersom du ikke har laget retten før. Du kan om nødvendig la retten steke lenger.
- Når ovnen er forvarmet, må du bare åpne ovnsdøren et kort øyeblikk for å sette maten raskt inn.
- Ved damping, opptining, heving og oppvarming kan du bruke inntil tre innsetningshøyder samtidig (innsetningshøyde 1, 2 og 3). Smaken smitter da ikke mellom nivåene. Dermed kan fisk, grønnsaker og desserter tilberedes samtidig. De angitte tilberedningstidene kan forlenges ved større mengder matvarer.
- Hvis du kun skal steke i én høyde, bruker du høyde 2. Hvis du skal steke i to høyder samtidig, bruker du høyde 1 og 3.
- Matvarene må ikke ligge inntil ovnsrommet eller baksiden i ovnen.
- Ovnsdøren må være ordentlig lukket. Pass derfor på at tetningsflatene alltid er rene.
- Ikke legg matvarene for tett på risten eller i langpannen. Dermed sikres optimal dampsirkulasjon.
- Ved svært kalde matvarer og høye temperaturer kan langpannen bli deformert. Deformeringen påvirker ikke funksjonsdyktigheten. Deformeringen forsvinner når langpannen avkjøles igjen.
- Hvis du vil tilberede retter med damp og apparatet er varmet opp til over 100 °C (f.eks. fordi det allerede har vært i bruk), må du la det avkjøles litt før damping. Ellers tørker rettene ut på grunn av den høye temperaturen.

Grønnsaker

- Med damp kan du tilberede grønnsaker mer skånsomt enn i kokende vann: Smak, farge og konsistens holder seg bedre. Vannløslige vitaminer og innholdsstoffer blir knapt vasket ut. Siden kombidampovnen går trykkløst ved bare 100 °C, blir tilberedningen også mye mer skånsom enn for eksempel i trykkoker.
- Alle angivelser tar utgangspunkt i 1 kg vaskede, skrellede og rensede grønnsaker.
- Bruk pannen med hull til damping av grønnsaker og sett den inn i andre innsetningshøyde nedenfra. Sett inn pannen uten hull under. Grønnsakskraften som samles opp, kan brukes i saus eller grønnsakssuppe.
- Forvelling kan gjøres i forvarmet ovn i 8–10 minutter. Dersom frukten eller grønnsakene ikke skal serveres umiddelbart, kan du skylle dem i isvann for å stoppe kokeprosessen.
- Ved damping på temperaturer inntil 100 °C er det ikke nødvendig med forvarming. Sett retten inn i det kalde ovnsrommet og slå så på apparatet.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Artisjokker, store	Med hull	100	100	60 - 65	
Artisjokker, små	Med hull	100	100	45 - 50	
Blomkål, hel	Med hull	100	100	25 - 30	
Blomkål, i buketter	Med hull	100	100	15 - 25	
Bønner, grønne	Med hull	100	100	35 - 50	
Brokkoli, i buketter (iht. EN60350-1)	Med hull	90-100	100	20 - 25	Tips: Serveres med mandler ristet i smør.
Sikori	Med hull	100	100	25 - 30	
Erter, ferske	Uten hull	100	100	25 - 30	Dekkes med vann.
Fennikel, i skiver	Med hull	100	100	20 - 25	
Grønnsaksterrin	Med hull / rist	90	100	50 - 60	I ildfast form
Erter, dypfrysede (iht. EN60350-1) (3 kg)	Med hull	100	100	35 - 45	
Gulrøtter, i skiver 0,5 cm	Med hull	100	100	20 - 25	
Poteter, skrelt og delt i fire	Med hull	100	100	30 - 35	
Knutekål, i skiver	Med hull	100	100	25 - 35	
Purre, i skiver	Med hull	100	100	20 - 30	
Purre, hel	Med hull	100	100	35 - 45	
Paprika, fylt	Uten hull	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Forvarming. Stek kjøttfyllet før det legges i.
Poteter med skall (à ca. 50 g)	Med hull	100	100	30 - 35	
Poteter med skall (à ca. 100 g)	Med hull	100	100	35 - 40	
Rosenkål	Med hull	100	100	25 - 30	
Rødbeter, i skiver	Med hull	100	100	65 - 75	
Asparges, grønn	Med hull	100	100	15 - 20	
Asparges, hvit	Med hull	100	100	20 - 35	
Spinat	Med hull	100	100	8 - 12	La det deretter surre i en gryte med løk og hvitløk.
Søtpotet i skiver	Med hull	100	100	15 - 20	
Fjerne skinnet på tomater	Med hull	100	100	3 - 4	Forvarming. Snitt i tomatene, og ha dem i isvann etter damping.
Squash, i skiver	Med hull	100	100	15 - 20	
Sukkererter	Med hull	100	100	10 - 15	

Fisk

- Damping er en fettfri tilberedningsform hvor fisken ikke blir tørr.
- Fisk bør (av hygieniske grunner) ha en kjernetemperatur på minst 62–65 °C etter tilberedning. Da er fisken også perfekt tilberedt.
- Ved damping på temperaturer fra 90–100 °C er det ikke nødvendig med forvarming. Sett retten inn i den kalde ovnen og slå på apparatet.
- Salt fisken først etter at den er ferdig tilberedt. Da holder den på sin naturlige aroma og mister mindre væske.
- Ved bruk av langpannen med hull: Du kan pensle pannen med fett hvis fisken brenner seg altfor mye fast.
- Sett pannen uten hull inn i første høyde nedenfra for å unngå at ovnsrommet tilsøles med fiskekraft.
- Fileter med skinn: Legg fisken med skinnsiden opp, slik at struktur og aroma bevares best mulig.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Dorade, hel (å 500 g)	Med hull	100	100	20 - 30	Kan tilberedes i svømmestilling hvis man setter den på en halv potet.
Fiskeboller (å 20–40 g)	Uten hull	90 - 100	100	8 - 12	Legg bakepapir i langpannen uten hull.
Reker	Uten hull	80	100	10 - 12	
Oppvarming av kokt, rensset hummer	Med hull	70 - 80	100	10 - 15	
Blå karpe, hel (1,5 kg)	Med hull	90 - 100	100	35 - 45	I kraft
Torsk (250 g)	Uten hull	180	60	8 - 12	
Laksefilet (å 150 g)	Med hull	80	100	20 - 25	
Laks, hel (2,5 kg)	Med hull	100	100	65 - 75	
Blåskjell (1,5 kg)	Med hull	100	100	12 - 15	Blåskjellene er ferdige når skallet har åpnet seg.
Sei, hel (800 g)	Med hull	90 - 100	100	20 - 25	
Breiflabbfilet (å 300 g)	Glassform/rist	180 - 200	100	8 - 10	Forvarming
Havabbor, hel (å 400 g)	Med hull	90 - 100	100	20 - 25	

Fisk – damping ved lav temperatur

- Med damping mellom 70 og 90 °C blir ikke fisken så lett overstekt, og fiskekjøttet faller ikke fra hverandre. Dette er spesielt fordelaktig ved ømfintlig fisk.
- Opplysningene for de forskjellige fisketypene gjelder fileter.
- Sett pannen uten hull inn i første høyde nedenfra for å unngå at ovnsrommet tilsøles med fiskekraft.
- Server på forvarmet service.
- Det er ikke nødvendig med forvarming ved lavtemperaturdamping. Sett retten inn i den kalde ovnen og slå så på apparatet.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Østers (10 stk.)	Uten hull	80 - 90	100	7 - 10	I kraft
Cikliden (Tilapia) (å 150 g)	Med hull	80 - 90	100	15 - 17	
Dorade (å 200 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	
Fiskefilet (å 200–300 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	
Fisketerrin	Rist	80 - 90	100	50 - 90	I ildfast form
Ørret, hel (å 250 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	
Kveite (å 300 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	
Kamskjell (å 15–30 g)	Uten hull	80 - 90	100	9 - 13	Jo større muslinger, desto lengre tilberedningstid.
Torsk (å 250 g)	Med hull	80 - 90	100	15 - 17	

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Rød snapper (à 200 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	
Uer (à 120 g)	Med hull	80 - 90	100	15 - 17	
Breiflabb (à 200 g)	Med hull	80 - 90	100	15 - 17	
Sjøtungerulade, fylt (à 150 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	
Piggvar (à 300 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	
Havabbor (à 150 g)	Med hull	80 - 90	100	15 - 17	
Gjørs (à 250 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	

Kjøtt – steking ved høyere temperaturer

- Kombinasjonen av damp og varmluft er den optimale tilberedningsmetoden for mange typer kjøtt. Med denne driftstypen er ovnsrommet hermetisk lukket, og fuktigheten motvirker den uttørkende effekten ved konvensjonell varmluft. Med den variable fuktighetsreguleringen kan man stille inn optimale forhold for enhver matvare som skal tilberedes.
- De angitte tilberedningstidene er kun veiledende og sterkt avhengige av matvarens utgangstemperatur og lengden på bruningen. Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll på tilberedningen. Du finner nærmere informasjon og optimale kjernetemperaturer i kapittelet → "Steketermometer" på side 25.
- Ta kjøttet ut av kjøleskapet en time før tilberedning.
- Ved bruk av pannen med hull eller rist må du skyve inn en langpanne uten hull under. Fyll litt vann i pannen uten hull for å hindre at væsken brenner seg fast. I tillegg kan du ha oppi grønnsaker, vin, krydder og urter for å få en smakfull sausbase.
- Hvis du ønsker at kjøttet skal ha stekegraden rå eller medium: Åpne ovnsdøren når det er 5 °C igjen til ønsket kjernetemperatur er nådd, og vent til kjernetemperaturen nås. Dermed hindrer du oversteiking, og kjøttet får hvile.
- La kjøttet hvile: La kjøttet hvile i 5 minutter på en rist etter tilberedningen. Slik kan kjøttet "hvile". Kjøttsaften slutter å sirkulere, og det blir mindre tap av kjøttsaft når det skjæres opp.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Entrecôte, brunet, medium (à 350 g)	Uten hull	170 - 180	30	10 - 20	
Filet, brunet, medium, i but-terdeig (600 g)	Uten hull	180 - 200	80	30 - 45	Legg bakepapir i langpannen.
Kalverygg, brunet, medium (1 kg)	Uten hull	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Ved tilsetning av væske i langpannen uten hull holder det med 30 % fuktighet.
Røkt svinekjøtt, i skiver	Uten hull	100	100	15 - 20	
Stek med sprø svor (svinestek med svor), gjennomstekt (1,5 kg)	Rist + uten hull	1) 160	80	60	Skjær kryss i svoren før tilberedning. Bruk steketermometer: I første tilberednings-trinn skal det oppnås en kjernetemperatur på ca. 65–70 °C, i andre trinn en kjernetemperatur på 70–75 °C.
		2) 230		10	
Lammerygg, brunet, medium (à 150 g)	Uten hull	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Lammelår, brunet, medium (1,5 kg)	Uten hull	1) 200		30	
		2) 140	30	60 - 70	
Rådyrsadel, brunet, medium (à 500 g)	Uten hull	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Oksestek, gjennomstekt (1,5 kg)	Rist + uten hull	1) 230	100	15	* Ved tilsetning av væske i langpannen uten hull holder det med 30 % fuktighet.
		2) 160	60*	60 - 90	
Roastbiff, brunet, medium (1 kg)	Uten hull	170 - 180	30	50 - 60	

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Svinestek (nakke eller bog), gjennomstekt (1–1,5 kg)	Rist + uten hull	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60*	15 40 - 60	* Ved tilsetning av væske i langpannen uten hull holder det med 30 % fuktighet.
Pølse, kokt, oppvarming	Uten hull	85 - 90	100	10 - 20	f.eks. falukorv, medisterpølse

Kjøtt / fjærkre – lavtemperatursteking

- Ved lavtemperaturtilberedning tilberedes rettene på temperaturer mellom 60 og 80 °C og med en varighet fra noen få minutter til flere timer. Denne tilberedningsmetoden brukes hovedsaklig til kjøtt- og fiskeretter. Dette gjør at matvarene opprettholder sine sensoriske egenskaper (f.eks. mørhet og saftighet). Den skånsomme oppvarmingen gjør at kjøttet blir svakt lyserødt og særdeles saftig helt ut til en svært tynn rand. Det er hverken nødvendig å snu kjøttet eller helle væske over det under tilberedningen.
- De angitte tilberedningstidene er kun veiledende og sterkt avhengige av matvarens utgangstemperatur og lengden på bruningen. Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll på tilberedningen. Du finner nærmere informasjon og optimale kjernetemperaturer i kapittelet → "Steketermometer" på side 25.
- Ta kjøttet ut av kjøleskapet en time før tilberedning.
- Av hensyn til hygienene bør du brune kjøttet raskt på alle sider i en varm panne før du setter det inn i ovnen. Da oppstår det en stekeskorpe som hindrer kjøttsaften i å renne ut av kjøttet, og den sørger for en typisk stekearoma.
- Krydre forsiktig: Den langsomme steking av kjøttet forsterker alle aromaer.
- Ved steking av vilt og hestekjøtt blir den særegne smaken mer fremtredende med lavtemperaturtilberedning enn med tradisjonell tilberedning.
- Bruk varmetypen "Lavtemperaturtilberedning" . Da holdes fuktigheten fra matvarene inne i ovnsrommet slik at de ikke blir tørre.
- Det er ikke nødvendig med forvarming ved denne varmetypen.
- Merk at du ikke kan oppnå en kjernetemperatur som ligger over ovnstemperaturen. Som tommelfingerregel gjelder: Den innstilte ovnstemperaturen bør ligge 10–15 °C over ønsket kjernetemperatur.
- Mot slutten av steketiden kan temperaturen senkes til 60 °C. Slik kan du forlenge steketiden (f.eks. hvis gjestene er forsinket). Hvis du vil stanse stekeprosessen, må ikke ovnstemperaturen være høyere enn ønsket kjernetemperatur. Da kan store kjøttstykker bli værende i ovnsrommet i 1–1,5 timer og små stykker i 30–45 minutter.
- Server på forvarmet service.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Andebryst, medium (å 350 g)	Uten hull	70 - 80		40 - 60	Skinnsiden kan brunes raskt i pannen etter steking slik at den blir sprø. Eller: Grill + omluft 230 °C i 5 minutter.
Entrecôte, medium (å 350 g)	Uten hull	70 - 80		40 - 70	
Kalvefilet, gjennomstekt (1 kg)	Uten hull	80 - 90		150 - 200	
Lammelår, uten bein, surret, medium (1,5 kg)	Uten hull	70 - 80		180 - 240	Vendes i olje med hvitløk og urter før tilberedning
Oksefilet, medium (1 kg)	Uten hull	70 - 80		120 - 180	
Biff av okse, medium (å 175 g)	Uten hull	70 - 80		30 - 60	
Roastbiff, medium (1–1,5 kg)	Uten hull	70 - 80		150 - 210	
Svinefilet, gjennomstekt (å 70 g)	Uten hull	90		90 - 115	
Svinemedaljonger, gjennomstekt (å 70 g)	Uten hull	80		50 - 70	

Fjærkre

- Fuktigheten ved kombibruk sørger for at maten ikke blir tørr, noe som er spesielt viktig ved tilberedning av fjærkre. Samtidig blir overflaten brun og sprø takket være den høye temperaturen. Den varme dampen har dobbelt så høy varmeoverføringsevne som vanlig varmluft og når alle deler av maten som skal stekes. Derfor blir kyllingen jevnt brunet og sprø, samtidig som brystkjøttet holder seg saftig og mykt.
- De angitte steketidene er kun veiledende og sterkt avhengige av matvarens utgangstemperatur. Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll på tilberedningen. Ikke sett det inn i midten (hulrom) men mellom buk og lår. Du finner mer informasjon og optimale kjernetemperaturer i kapittelet → "Steketermometer" på side 25.
- Skinnet blir sprøere dersom du hovedsaklig krydrer fjærkre med krydder, og lite eller ingen olje.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
And, hel (3 kg)	Uten hull	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Tilberedes med brystet ned. Snu anden etter halve tilberedningstiden. På den måten blir ikke det ømfintlige brystkjøttet så tørt.
Andebryst, brunet, medium (å 350 g)	Uten hull	160	0	25 - 30	
Kylling, hel (1,5 kg)	Rist + uten hull	1) 150 2) 230	100 	55 - 65 15	Tilberedes med sammenbundne lår og med brystet opp.
Kyllingbryst, fylt, dampet (å 200 g)	Med hull	100	100	25 - 30	Ingen forvarming. Tips: Fyll med spinat og fetaost.
Kalkunbrystfilet, dampet (å 300 g)	Med hull	100	100	17 - 25	Ingen forvarming.
Vårkylling, vaktel, dampet (å 150–200 g)	Med hull	100	100	20 - 25	Ingen forvarming.
Vårkylling, vaktel (å 150–200 g)	Uten hull	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Tips: Pensle med olje og provencekrydder.
Due, dampet (å 300 g)	Med hull	100	100	25 - 35	Ingen forvarming.
Due (å 300 g)	Uten hull	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Sous vide-tilberedning

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

Det er ikke nødvendig med forvarming ved denne varmetypen.

Sous vide-tilberedning er en skånsom og fettfattig måte å tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter på. Rettene er pakket i spesielle varmebestandige kokeposer som er lukket med en vakuumpakke.

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

Porsjoner

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

De angitte porsjonene for fisk, kjøtt og fjærkre er beregnet til én person. For grønnsaker og dessert er det angitt en porsjonsmengde på fire personer.

Innsettingshøyder

Maten kan tilberedes på inntil to høyder. Skyv inn langpannene i høyde 1 og 3 for å oppnå best tilberedningsresultater. Bruk høyde 2 hvis du bare tilbereder mat i én høyde.

Hygiene

Advarsel – Helserisiko!

Sous vide-tilberedning gjøres ved lave temperaturer. Vær derfor svært nøye med å overholde følgende tilberednings- og hygieneinstrukser:

- Bruk bare ferske matvarer med god kvalitet.
- Vask og desinfiser hendene. Bruk engangshansker eller grilltang.
- Under tilberedning av kritiske matvarer, som f.eks. fjærkre, egg og fisk, må instruksene følges ekstra nøye.
- Vask og/eller skrell frukt og grønnsaker grundig.

- Hold alltid skjærebrett og overflater rene. Bruk forskjellige skjærebrett til forskjellige typer matvarer.
- Hold maten er nedkjølt helt til den tilberedes. Vakuumpakkede retter skal kun være i romtemperatur mens de klargjøres og deretter legges tilbake i kjøleskapet frem til tilberedningen starter.
- Rettene er bare egnet til umiddelbar servering. Spis rettene etter at de er ferdig tilberedt og ikke sett dem til oppbevaring, heller ikke i kjøleskapet. De er ikke egnet til gjenoppvarming.

Vakuumposer

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

Ikke tilbered maten i den posen du har kjøpt den i (f.eks. porsjonsfisk). Disse posene er ikke egnet for sous vide-tilberedning.

Vakuumering

Bruk en vakuumpakke som kan generere 99 % vakuum, til matvarene. Bare slik oppnår du jevn varmeoverføring og perfekt resultat.

Kontroller at vakuomet i posen er intakt før tilberedning. Pass på følgende:

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

Ha i tilfelle matvarene over i en ny pose og vakuumer på nytt.

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

Matvarenes kvalitet

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

Tilberedning

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

Ved matvarer av høy kvalitet holder det ofte å ha kun en smørklatt og litt salt og pepper i posen. Ofte er intensiveringen av de naturlige mataromaene allerede nok til å gi en smaksopplevelse.

Ikke legg de vakuumerte rettene oppå hverandre eller for tett inntil hverandre i langpannen. For å oppnå jevnest mulig varmefordeling bør du unngå at matvarene ligger inntil hverandre. Bruk to innsettingshøyder hvis du skal tilberede flere vakuumposer.

Ta posene forsiktig ut etter tilberedning, fordi det kan samle seg varmt vann på vakuumposen. Sett langpannen uten hull inn i høyden under pannen med hull som er fylt med varm mat.

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

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

Kjøtt: Brunes raskt og på svært sterk varme i noen sekunder på hver side. Slik oppnås en sprø skorpe og stekearoma, uten oversteking. Du oppnår spesielt godt resultat med teppanyaki eller grill. Viktig: For å unngå fettsprut må du tørke av kjøttet med et kjøkkenpapir før du har det i varm olje.

Grønnsaker: Brunes raskt i panne eller teppanyaki for å oppnå stekearoma. Under steking kan de smakes til eller blandes med andre ingredienser uten å avkjøles.

Fisk: Krydres, ha over varmt smør. Siden kjøttet av mange fisketyper lett faller fra hverandre etter sous vide-tilberedning, bør den bare brunes raskt før sous vide-tilberedningen.

Forleng bruningstiden dersom matvaren ikke har nådd ønsket tilberedningsgrad av sous vide-tilberedningen.

Server retten på forvarmede tallerkener og om mulig med varm saus eller varmt smør, siden sous vide-tilberedningen gjøres ved relativt lave temperaturer.

Matvare som skal tilberedes	Langpanne/ kokekar	Temperatur i °C	Varmetype	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Kjøtt					
Entrecôte, rå (à 180 g)	Med hull	58		100	Brunes raskt på begge sider ved høy temperatur på teppanyaki eller på grill etter tilberedningen. Da får du fin skorpe og klassisk stekearoma uten å oversteke kjøttet.
Entrecôte, medium (à 180 g)	Med hull	63		90	
Entrecôte, godt stekt (180 g)	Med hull	70		85	
Biff av kalveskank (à 160 g)	Med hull	60		80	
Biff av okse, rå (à 180 g)	Med hull	58		60	
Biff av okse, medium (à 180 g)	Med hull	63		50	
Biff av okse, godt stekt (à 180 g)	Med hull	70		45	
Svinemedaljonger (à 80 g)	Med hull	63		75	
Fjærkre					
Andebryst (à 350 g)	Med hull	58		70	Stek skinnsiden sprø i en varm panne etter tilberedningen.
Foie gras (1 rull à 300 g)	Med hull	80		30	Tips: Rens gåseleveren, bland den med de andre ingrediensene. Rull i folie og stikk hull i den. Vakuumer rullen og avkjøl noen timer i kjøleskap før sous vide-tilberedningen.
Kyllingbryst (à 250 g)	Med hull	65		60	
Fisk og sjømat					
Reker (125 g)	Med hull	60		30	Tips: Vakuumer med olivenolje, salt og hvitløk.
Kamskjell (à 20–50 g)	Med hull	60		6–10	Jo større kamskjellene er, desto lengre blir tilberedningstiden.
Torsk (à 140 g)	Med hull	59		25	
Laksefilet (à 140 g)	Med hull	58		30	Kan brunes kort i en varm panne etter tilberedningen.
Gjørs (à 140 g)	Med hull	60		20	
Grønnsaker					
Sjampinjong, delt i fire (500 g)	Med hull	85		20	Tips: Vakuumeres med smør, rosmarin, hvitløk og salt.
Sikori, delt i to (4–6 stk.)	Med hull	85		40	Tips: Del sikorien i to. Vakuumeres med appelsinsaft, sukker, salt, smør og timian.
Hvit asparges, hel (500 g)	Med hull	88		45	Tips: Vakuumeres med smør, salt og litt sukker.
Grønn asparges, hel (600 g)	Med hull	85		15–20	Tips: Bevarer grønnfargen dersom den forvelles før vakuumering. Vakuumeres med smør, salt og pepper.
Gulrøtter, i skiver 0,5 cm (600 g)	Med hull	95		35–40	Tips: Vakuumeres med appelsinsaft, karri og smør.
Poteter, skrelt, i 2 x 2 cm store terninger (800 g)	Med hull	95		40	Tips: Vakuumeres med smør og salt. Godt egnet til videre bearbeiding, f.eks. i salat.
Poteter, med skall, hele eller delt i to (800 g)	Med hull	95		50	Tips: Vakuumeres med smør og salt. Vaskes grundig først.

Matvare som skal tilberedes	Langpanne/ kokekar	Temperatur i °C	Varmetype	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Cherrytomater, hele eller delt i to (500 g)	Med hull	85	 100%	15	Tips: Vakuumeres med olivenolje, salt og sukker. Bland røde og gule cherrytomater.
Gresskar, i 2 x 2 cm store terninger (600 g)	Med hull	90	 100%	20–25	Tilberedningstiden kan variere avhengig av gresskartype.
Squash, i skiver 1 cm (600 g)	Med hull	85	 100%	30	Tips: Vakuumeres med olivenolje, salt og timian.
Sukkererter, hele (500 g)	Med hull	85	 100%	5–10	Tips: Vakuumeres med smør og salt.
Dessert					
Ananas, i skiver 1,5 cm (400 g)	Med hull	85	 100%	70	Tips: Vakuumeres med smør, honning og vanilje.
Epler, skrelt, delt i skiver 0,5 cm (2–4 stk.)	Med hull	85	 100%	10–15	Tips: Vakuumeres med karamellsaus.
Bananer, hele (2–4 stk.)	Med hull	65	 100%	15–20	Tips: Vakuumeres med smør, honning og vaniljestang.
Pære, skrelt, delt i båter (2–4 stk.)	Med hull	85	 100%	30	Tips: Søtes med honning eller sukker.
Kumquat, delt i to (12–16 stk.)	Med hull	85	 100%	75	Tips: Vakuumeres med smør, vaniljestang, honning og aprikosmarmelade. Skylles i varmt vann og deles i to. Ta ut kjernen.
Vaniljesaus (0,5 l)	Med hull	82	 100%	18–20	Tips: 0,5 l melk, 1 egg, 3 eggeplomme, 80 g sukker, 1 vaniljestang.

Grilling

- Med til sammen tre grillfunksjoner har du mulighet til gratinering, grilling (med Hel grill og omluft) eller begge deler samtidig i én vending (Hel grill trinn 1 + fuktighet og Hel grill trinn 2 + fuktighet).
 -  | Gratinerer med Hel grill + omluft ved en temperatur på 230 °C:
Kalles også sprøsteking. Siste trinn i en tilberedningsprosess. Det dannes en brun skorpe på utsiden av matretten. Dette tar kun noen få minutter. Ingrediensene er allerede forstekt.
 -  | Grilling med Hel grill + omluft ved en temperatur på 180–200 °C:
Fullstendig stekeprosess hvor utsiden brunes / stekes lett. Stekeprosessen er lengre enn ved gratinering. Ingrediensene trenger ikke å forstekes.
-  -  | Gratinerer + grilling med Hel grill trinn 1 + fuktighet og Hel grill trinn 2 + fuktighet:
Med de to funksjonene oppnås tilberedning og gratinering samtidig / to trinn utføres med én varmetype. Ved hjelp av dampen blir maten gjennombehandlet, f.eks. potetgrateng, og i andre trinn gratineres den.
- Ha alltid stekeovnsdøren lukket under grilling.
- Med funksjonen Hel grill og omluft er det tilstrekkelig med 5 minutters forvarming. Du trenger ikke å vente til temperaturen er nådd. Når man bruker funksjonen Hel grill og omluft, kan det oppstå avvik mellom den valgte temperaturen og den faktiske temperaturen i ovnen. Grilling er en rask tilberedningsprosess på høy temperatur. Her velges det alltid høyere temperatur enn den som

Type mat	Langpanne, høyde	Temperatur i °C	Varme-type	Tilberedningstid i min	Merknader
Marengslokk (på kake/dessert)	Rist 2	230		3 - 8	
Toast med pålegg	Rist + uten hull 2	200		12 - 15	
Ørret (hel)	Rist + uten hull 2	230		12 - 15 på hver side	Tips: Fyll med sitronskiver og persille.
Grillet aubergine, i skiver	Uten hull 2	200		20	
Grillede grønnsaker (700 g)	Uten hull 2	230		20 - 25	f.eks. squash
Grønnsaksgrateng	Uten hull 2	190		30 - 35	f.eks. med brokkoli og blomkål
Grønnsaksspyd	Rist + uten hull 2	230		15 på hver side	Tilberedningstiden avhenger av grønnsakstypen.
Kyllinglår (å 350 g)	Rist + uten hull 2	180 - 200		35 - 40	
Hamburger (125 g) iht. EN60350-1	Rist + uten hull 2	230		12–15 på hver side	Forvarm i 5 minutter
Potetgrateng (1 kg poteter)	Rist + uten hull 2	180		45 - 65	
Lasagne	Rist 2	180		40 - 45	
Søtpotet, i skiver	Uten hull 2	200		15	
Toast iht. EN60350-1	Rist 1	230		5 - 7	Forvarm i 5 minutter.
Gratinerte squash, fylte, delt på langs	Uten hull 2	180		30 - 40	

Tilbehør

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Basmatiris (250 g + 500 ml vann)	Uten hull	100	100	20 - 25	
Bulgur (250 g + 250 ml vann)	Uten hull	100	100	10 - 15	
Couscous (250 g + 250 ml vann)	Uten hull	100	100	10 - 15	
Potetballer (å 90 g)	Med hull + uten hull	95 - 100	100	25 - 30	
Langkornet ris (250 g + 500 ml vann)	Uten hull	100	100	25 - 30	
Naturris (250 g + 375 ml vann)	Uten hull	100	100	30 - 35	
Polenta (250 g + 625 ml vann for hard polenta) (250 g + 1125 ml vann for myk polenta)	Uten hull	100	100	10 - 15	
Quinoa (250 g + 500 ml vann)	Uten hull	100	100	30 - 40	
Risotto (250 g + 750 ml buljong)	Uten hull	100	100	35 - 40	
Røde bønner	Uten hull	100	100	85 - 95	Bløtlegges i 1 time. Dekkes med vann.
Røde linser (250 g + 375 ml vann)	Uten hull	100	100	15 - 20	
Linser (250 g + 375 ml vann)	Uten hull	100	100	50 - 60	
Hvite bønner, bløtlagte (250 g + 1 l vann)	Uten hull	100	100	55 - 65	

Desserter

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Crème brûlée (å 130 g)	Med hull	90	80	55 - 65	
Dampede melboller (å 100 g)	Uten hull	100	100	20 - 30	La melbollene heve i 30 min før damping. → "Heving" på side 54
Pudding / crème caramel (å 130 g)	Med hull	90	100	35 - 40	
Kompott	Uten hull	100	100	20 - 25	f.eks. epler, pærer, rabarbra Tips: Tilsett sukker, vaniljesukker, kanel eller sitronsaft.
Risengrynsgrøt (200 g ris + 800 ml melk)	Uten hull	100	100	55 - 60	La den avkjøles i 10 minutter og rør om. Tips: Tilsett frukt, sukker eller kanel.
Appelsinpudding	Med hull	90	100	40 - 45	
Posjert pære	Med hull	100	100	45 - 50	
Søt grateng	Uten hull	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Forvarming f.eks. semulegryn, kesam eller forhåndskokt risengrynsgrøt
Søt soufflé	Uten hull	160	0	30	Med frukt, sjokolade, vanilje

Annet

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Desinfisering (f.eks. tåteflasker, syltetøyglass)	Rist	100	100	20 - 25	
Tørking av frukt og grønnsaker	Med hull	80 - 100	0	180 - 300	f.eks. tomater, sopp, squash, epler, pærer i tynne skiver
Egg, hardkokt	Med hull	100	100	13 - 15	Forvarming
Egg, medium	Med hull	100	100	7	Forvarming
Egg, bløtkokt	Med hull	100	100	4	Forvarming
Eggestand (500 g)	Glassform, rist	90	100	25 - 30	
Semulegnocci	Uten hull	90 - 95	100	12 - 15	
Varme håndklær	Uten hull	100	100	10 - 15	Fukt håndklærne.
Potetgrateng (1 kg poteter)	Gratengform, rist	180	30	45 - 65	
Lasagne	Uten hull	170 - 190	30 / 60	40 - 55	
Soufflé (ostesoufflé)	Suffléformer, rist	160	0	30	
Smelte sjokolade	Ildfast form, rist	60	100	15 - 20	Dekk til med varmebestandig plastfolie.

Bakst

- Med kombidampovnen kan du alltid tilberede bakevarene dine med optimal fuktighet:
 -  | Varmluft + 0% fuktighet:
Ved fruktkaker og quiche kan overflødig fuktighet slippe ut. Denne varmetypen tilsvarer varmluft i vanlige stekeovner.
 -  | Varmluft + 30 % fuktighet:
Formkaker blir ikke tørre. Fuktigheten i maten slipper ikke ut av ovnsrommet.
 -  -  | Varmluft + 60–100 % fuktighet:
Butterdeig og gjærbakst blir luftige innvendig og sprø på utsiden.
- Hvis du kun skal steke i én høyde, bruker du høyde 2. Hvis du skal steke i to høyder samtidig, bruker du høyde 1 og 3. Skyv inn pannen uten hull i høyde 2. Hvis du bruker en høy bakeform, må du sette den på risten i første høyde.
- Ved damping – mulig ved varmluft (0 % fuktighet) og med fuktighetstrinn 30 % – kan du tilføre fuktighet. Denne funksjonen brukes blant annet i starten av stekeprosessen ved brød- eller hvetebackst, og den sørger for mer volum og en sprøere og mer glinsende skorpe.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Eplekake (iht. EN60350-1)	Springform 20 cm, rist	160	0	110	Forvarming
Bagels	Uten hull	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Bagetter, forstekte	Rist	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Sukkerbrød, høyt (6 egg)	Springform	150	0	45	
Sukkerbrød, flatt (2 egg)	Uten hull	200	100	8 - 10	f.eks. for rullekake
Småbakst av butterdeig	Uten hull	190 - 210	80 - 100	10 - 18	f.eks. med valmuefrø, marsipan eller pikant med skinke og ost
Brioche, rundstykker	Uten hull	160	0	8 - 12	
Rundstykker (å 50–100 g)	Uten hull	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25	Trinn 2) 170 °C for lyse / 230 °C for mørke
Rundstykker, forstekte	Rist	150 - 170	0	8 - 15	Tilfør støtvis damp i starten.
Brød (0,5–1 kg)	Uten hull	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25 - 45	Trinn 2) 170 °C for lyse / 230 °C for mørke Bruk steketermometeret for å få nøyaktig kontroll på stekegraden. → Side 25 Avkjøles på rist.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Langpannekake av formkakerøre	Uten hull	160 - 165	0	35 - 40	
Gugelhupf (formkake) (1 kg mel)	Randform, rist	160 - 175	30	45 - 50	
Langpannekake med gjærdeig	Uten hull	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Til langpannekaker med gjærdeig og fuktig fyll (f.eks. sviske- eller løkkake) velger du 0 % fuktighet, og til kaker med tørt fyll (f.eks. strø) velger du 60 % fuktighet.
Kringle (500 g mel)	Uten hull	160 - 170	30	25 - 35	Tilfør damp én gang i starten.
Muffins	Muffinsplate, rist	170	30	20 - 30	
Makroner	Uten hull	150 - 160	0	15 - 20	
Småkaker	Uten hull	150 - 165	0	10 - 20	
Quiche, pai	Quicheform, rist	190 - 210	0	45 - 60	
Formkake	Brød-/springform, rist	165 - 170	0 - 30	50 - 75	
Small Cakes (iht. EN60350-1)	Uten hull - høyde 2	160	0	25 - 30	Forvarming
	Med hull - høyde 1	150	0	30 - 35	
	Uten hull - høyde 3				
Sprøytebakst (iht. EN60350-1)	Uten hull - høyde 2	140	0	50	Forvarming
	Med hull - høyde 1	140	0	50	
	Uten hull - høyde 3				
Terte	Terteform, rist	190 - 200	0 - 30	30 - 45	f.eks. med eple, sjokolade, aprikos eller pikant med asparges, løk, ost
Sukkerbrød (iht. EN60350-1)	Uten hull	150	0	40	Forvarming
Vannbakkels, eclairs	Uten hull	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Heving

- Kombidampovnen er perfekt til heving av deig og deigsats eller formet deig uten at den tørker ut.
- Til dette bruker du varmetypen "Heving" .
- Det er ikke nødvendig med forvarming ved denne varmetypen.
- Bollen trenger ikke å dekkes med en fuktig klut. Hevingen tar bare halvparten så lang tid som vanlig.
- De angitte hevingstidene er bare veiledende. La deigen heve til den har dobbelt størrelse.

Matvare som skal tilberedes	Langpanne/kokekar	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Pizzadeig	Bolle/rist	38		25	f.eks. gjærdeig, surdeig
Brødeig	Bolle/rist	45		40	
Briochedeig	Bolle/rist	45		55	

Regenerere (varme opp)

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

Matvare	Langpanne/ kokekar	Temperatur i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Bagetter, rundstykker (frosne)	Rist	140		10–15	
Bagetter, rundstykker (fra gårdsda- gen)	Rist	180		4–7	
Stek, i skiver (å 150 g)	Uten hull	120		15–20	Fingertykke skiver, må ikke legges oppå hverandre, hell også sausen i langpan- nen slik at kjøttet blir mer saftig.
Grønnsaker	Tallerken, rist	120		10–12	Ingen forvarming.
Pizza (fra dagen før, ikke dypfrost)	Rist	180		8–10	
Tilbehør	Tallerken, rist	120		8–12	F.eks. pasta, poteter som er delt i fire, ris. Stekte eller friterte retter som pom- mes frites eller kroketter er ikke egnet.
Tallerkenretter	Tallerken, rist	120		15–20	

Opptining

- I kombidampovnen kan du tine opp frysevarer på en skånsom måte og samtidig raskere enn i kjøleskap, og tiningen blir jevnere enn i mikrobølgeovn.
- Til dette bruker du varmetypen "Opptining" .
- Det er ikke nødvendig med forvarming ved denne varmetypen.
- De angitte opptiningstidene er bare veiledende. Opptiningstiden avhenger av størrelse, vekt og form på det som skal tines: Frys ned råvarer flatpakket eller enkeltvis. Dette gir kortere opptiningstid.
- Ta matvarene ut av emballasjen før opptining.
- Ikke tin opp mer enn den mengden du trenger med en gang.
- Husk at opptinte varer i en del tilfeller ikke holder seg så lenge og blir fortørret bedervet enn ferske varer. Tilbered den opptinte maten med en gang, og stek den helt igjennom.

- Etter halvparten av opptiningstiden vendes kjøttet eller fisken; tinte deler løsnes fra hverandre, som bær eller kjøttstykker. Fisk trenger ikke å tine helt; det holder at overflaten er myk nok til at krydderet tas opp.

Advarsel – Helserisiko!

Ved opptining av kjøtt eller fisk må du helle ut væsken som oppstår under tining. Det er viktig at denne aldri kommer i kontakt med andre matvarer. Det kan overføres mikroorganismer.

Skyv pannen uten hull innunder maten. Hell ut den oppsamlede opptiningsvæsken fra kjøtt og fjærkre. Rengjør utslagsvasken etterpå, og la det renne en stund fra kranen. Vask pannen i varmt oppvaskvann eller oppvaskmaskin.

Still inn kombidampovnen på varmluft ved 180 °C i 15 minutter etter opptining.

Matvare som skal tilberedes	Langpanne/ kokekar	Temperatur i °C	Varme- type	Tilberedningstid i min	Merknader
Bær (300 g)	Med hull	45–50		6–8	
Stek (1–1,5 kg)	Med hull	45–50		90–120	
Fiskefilet (å 150 g)	Med hull	45–50		15–20	
Grønnsaker (400 g)	Med hull	45–50		10–12	
Gulasj (600 g)	Med hull	45–50		40–55	
Kylling (1 kg)	Med hull	45–50		60–70	
Kyllinglår (å 400 g)	Med hull	45–50		40–50	

Konservering

- I kombidampovnen er det enkelt å sylte frukt og grønnsaker.
- Sylt matvarene så raskt som mulig etter at du har kjøpt eller høstet dem. Vitamininnholdet reduseres, og de begynner lettere å gjære dersom de blir liggende en stund.
- Bruk kun fersk, fin frukt og ferske, fine grønnsaker.
- Kombidampovnen egner seg ikke til sylting av kjøtt.
- Kontroller og rengjør sylteglassene, gummiringene, klemmene og fjærene.
- Desinfiser de rene glassene i kombidampovnen ved 100 °C og 100 % fuktighet i 20–25 minutter før sylting.
- Sett sylteglassene i langpannen med hull. De må ikke berøre hverandre.
- Åpne ovnsdøren når tilberedningstiden er utløpt. Ikke ta sylteglassene ut av ovnsrommet før de er helt avkjølt.

Matvare som skal tilberedes	Langpanne/kokekar	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Frukt, grønnsaker (i lukkede sylteglass 0,75 l)	Med hull	100	100	35 - 40	
Bønner, erter (i lukkede sylteglass 0,75 l)	Med hull	100	100	120	

Safte (bærfukter)

- Med kombidampovnen kan du safte bær på en lettvin og ren måte.
- Legg bærene i pannen med hull og skyv den inn i 2. høyde nedenfra. Skyv pannen uten hull inn i høyden under for å samle opp væsken.
- La bærene bli liggende i apparatet helt til det ikke kommer mer saft ut av dem.
- Til slutt kan du presse bærene for hånd i et kjøkkenhåndkle for å få ut de siste saftrestene.

Matvare som skal tilberedes	Langpanne/kokekar	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Bær	Med + uten hull	100	100	60–120	

Tilberedning av yoghurt

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

Matvare som skal tilberedes	Langpanne/kokekar	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Yoghurtsats (i lukkede glass)	Med hull	45	100	300	Tips: Du kan smakssette yoghurtsatsen med fruktpuré, marmelade, honning, vanilje eller sjokolade.

Tilberedelse av store stykker

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

Akrylamid i matvarer

Hvilke retter berøres av dette?

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

Tips om tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

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

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

9001346378 (001028)
no

GAGGENAU

